K3C11/R

Cooker
Installation and use

Плита и рабочей поверхностью
Инструкции по установке и эксплуатации

sporák
instalace a použití

Готварска печка
Монтаж и употреба

Konyhabútor
Beépítés és használat

Sporák

Návod na inštaláciu a použitie

INDESIT

GB **Cooker with electric oven and ceramic hob**
Instructions for installation and use 3

CSI **Плита с электрической духовкой и стеклокерамической поверхностью**
Инструкции по использованию и обслуживанию 11

CZ **Sporák s elektrickou troubou**
Návod k instalaci a použití 21

BG **Готварска печка с електрическа фурна и керамичен плот**
Инструкции за монтаж и употреба 32

HU **Konyhabútor többfunkciós sütovel és üvegkerámia munkalappal**
Beépítési és használati utasítások 40

SK Sporák sklokeramickou platňou
Návod na inštaláciu a použitie 48

Caution

In order to guarantee that your appliance operates in a safe and efficient manner:
- **seek help only from authorised technical assistance centres;**
- **always insist on the use of original spare parts.**

1 This appliance was designed for domestic use inside the home.

2 These instructions are only valid for the countries whose symbols appear in the manual and on the serial number plate located on the appliance.

3 **This is a class 1 (insulated) or class 2 - subclass 1 (recessed between 2 cabinets) appliance.**

4 Before using the appliance, please read this instruction booklet carefully as it contains important information regarding the safe installation, use and maintenance of the cooker. Keep this booklet in a safe place so that, if necessary, it may be consulted at a later date.

5 After the packaging has been removed, ensure that the appliance is intact and not damaged in any way. If there is any doubt, contact a professionally qualified technician and do not use the appliance. All packaging (plastic bags, polystyrene foam, staples, etc.) should be kept out of reach of children as it is potentially dangerous.

6 The appliance must be installed by a qualified person in compliance with the instructions provided. The manufacturer shall not be held responsible for any harm caused to persons or animals or for any damage to personal property resulting from incorrect installation.

7 The electrical safety of this appliance is only guaranteed when it has been correctly connected to an efficient earthed electricity supply in compliance with current electrical safety regulations. This is a fundamental safety requirement that must be checked and, if there is any doubt, you should ask a professionally qualified technician to carry out a thorough check of the supply system. The manufacturer may not be held responsible for any damage caused by a mains supply that has not been earthed correctly.

8 Before connecting the appliance, make sure its rating (which can be found on the appliance itself and/or on the packaging) corresponds to the power supply.

9 Make sure that the mains supply and the electrical sockets can withstand the maximum power of the appliance, which is indicated on the serial number plate. If there is any doubt, contact a professionally qualified technician.

10 The appliance must be connected to the mains by means of an omnipolar switch with a minimum contact opening of 3 mm.

11 If the socket is incompatible with the plug, ask a professionally qualified technician to replace it with a suitable one. The technician should also make sure that the power cables attached to the socket can withstand the maximum power of the appliance. In general, it is not advisable to use adaptors, multiple sockets and/or extension cords. If this cannot be avoided, only use single or multiple adaptors and extension cords that comply with current safety regulations. Never exceed the maximum current capacity indicated on the single adaptor or extension cord, or the maximum power level indicated on the multiple adaptor.

12 Do not leave the appliance plugged in if it is not in use. Shut off the main switch for the appliance when it is not being used.

13 The openings used for ventilation and dispersion of heat must never be covered.

14 Do not attempt to replace the power supply cable yourself. If the cable is damaged or needs replacing, contact a technical assistance centre that has been authorised by the manufacturer.

15 This appliance should only be used for the purpose for which it was designed. Any other purpose (for example, heating the room) constitutes improper use of the oven and is dangerous. The manufacturer may not be held responsible for any damage caused as a result of improper, incorrect and unreasonable use of the appliance.

16 All users of electrical appliances should observe several basic rules. These include:
- Do not touch the appliance with wet or damp hands or feet.
- Do not use the appliance when barefoot.
- Do not use extension cords. If this cannot be avoided, be especially careful.
- When unplugging the appliance always pull the plug from the mains socket, do not pull on the cable.
- Do not leave the appliance exposed to atmospheric agents (rain, sunlight, etc.)
- Do not allow children or disabled individuals to operate the appliance without supervision.

17 Always disconnect the appliance from the mains supply (either by unplugging it or by shutting off the switch) before cleaning it or carrying out any maintenance work.

18 Before disposing of the appliance, make it unusable by unplugging it and cutting off the power supply cable. It is also advisable to remove any potentially hazardous parts, especially with regard to children who may use the old appliance as a toy.

19 Do not use unstable or misshapen pans on the electric cooking zones; this will help to avoid accidental spills. Make sure pan handles are turned towards the centre of the hob in order to avoid accidental burns.

20 Do not use flammable liquids (alcohol, petrol, etc...) near the appliance while it is in use.

21 If you are using small domestic appliances near the hob, ensure that their power supply cables do not come into contact with the hot parts of the surface.

22 Always make sure that the knobs are in the “<B>•”/“●”/“○” position when the appliance is not in use.

23 **The heating elements and certain parts of the oven door become extremely hot when the appliance is in use. Do not touch these parts yourself and keep children well away from the appliance.**

24 If the cooker is placed on a pedestal, take all necessary precautions to ensure that the appliance does not slide off this pedestal.

25 If the surface of the glass cracks, unplug the appliance immediately. For any repairs, contact only an authorised after-sales service centre and demand original spare parts. Failure to comply with the above may compromise the safety appliace.

26 The glass ceramic hob is resistent to thermal and mechanical shocks. However, it may break due to a shock caused by a sharp object, such as tool for example. In this case, unplug the appliance immediately and contact an authorised after-sales service centre to have it repaired.

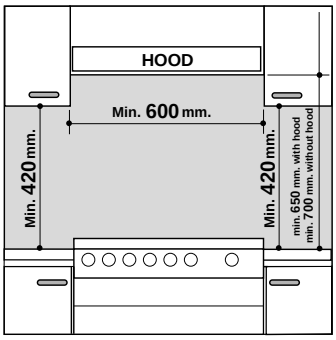
27 **Rememer that the heating area stays hot for at least half an hour after being turned off; please refrain from placing any cookware or other items on the cooking zone while still hot**

Installation

The following instructions should be read by a qualified technician to ensure that the appliance is installed, regulated and technically serviced correctly in compliance with current regulations.
Important: disconnect the cooker from the electricity when making any adjustement, maintenance operation, etc.

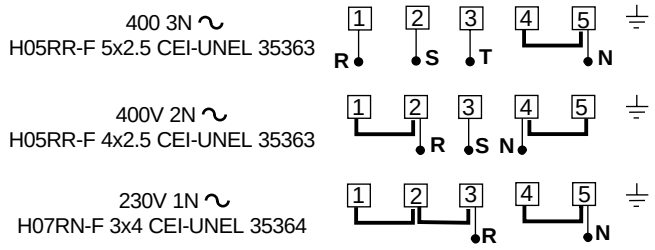
Positioning
The appliance can be installed next to furniture units which are no taller than the top of the cooker hob. For proper installation of the cooker, the following precautions must be taken:

a) Kitchen cabinets installed next to the cooker that are taller than the top of the hob must be situated at least 200 mm from the edge of the hob.
b) Hoods must be installed according to the requirements in the installation manual for the hoods themselves and in any case at a minimum distance of 650 mm.
c) Place the wall cabinets adjacent to the hood at a minimum height of 420 mm from the hob (see figure).
d) Should the cooker be installed beneath a wall cabinet, the latter should be situated at least 700 mm (millimetres) away from the hob, as shown in the figure.
e) the cut-out for the cooker cabinet should have the dimensions indicated in the figure.



Levelling
In order to have a perfect levelling of the cooker adjustable feets are supplyed. They can be screwed in the seats positioned in the corners of the cooker base.

Electrical connection
The power supply cable since its size depends on the electric connection (see the following connection diagram).



Feeding cable installation
Terminal block opening:

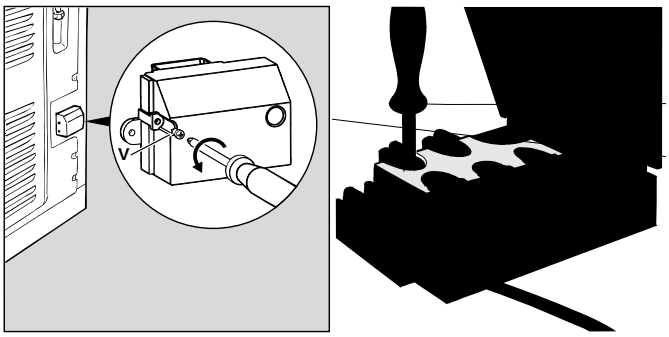
- Unscrew screw "**V**"
- Pull and open the junction block lid

For the installation of the feeding cable carry out the following operations:

- position the small connection **A**-**B** according to the type of connection that has to be performed using the scheme shown in the figure.

Note: the small connections are prepared by the Factory for the 230V monophase connection (contacts 1-2-3 are connected to one another). The bridge 4-5 is situated in the lower part of the terminal block.

- introduce the cables (**N** and ⏚) as shown in the figure and tighten the relative screws.
- fix the remaining cables on the 1-2-3 clips.
- fix the feeding cable in the special cable stop and close the cover fastening it with the screw "**V**".



Connecting the supply cable to the mains
Fit a plug, normalised for the load indicated on the data plate, on the cable; when making the connection directly to the mains, an omnipolar switch with a minimum opening of 3 mm between the contacts, must be installed between the appliance and the mains. This switch must be sufficient for the load and must comply to regulations in force (the earthing wire must not be interrupted by the switch). The power supply cable must be positioned so that it does not exceed 50°C more than room temperature at any point of its length. Before making the connection check that:

- the limiter valve and the home system can support the appliance load (see data plate);
- the power supply system has an efficient earthing connection which complies with the provisions of current regulations;
- the socket or omnipoar circuit-breaker is easily accessible once the cooker has been installed.

Technical Specifications

Oven	
Dimensions (WxDxH)	39x44x34 cm
Volume	58 lt
Oven absorption Max	2100 W

Ceramic Hob	
Front Left	1200 W
Back Left	1700 W
Back Right	1200 W
Front Right	1700 W
Hob Ceramic absorption Max	5800 W

ENERGY LABEL

Directive 2002/40/EC on the label of electric ovens
Norm EN 50304
Declared energy consumption for Natural convection Class

heating mode: ⎓ Convection

Voltage and frequency

see data plate

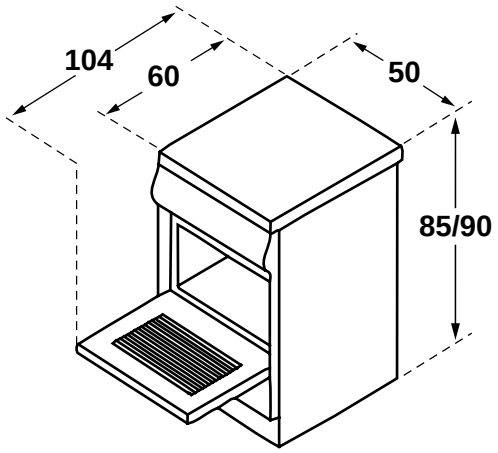
Inner Dimensions of the Food Warmer:

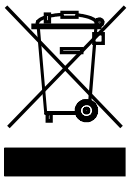
Width: 42 cm
Depth: 44 cm
Height: 23 cm

CE

This appliance conforms with the following European Economic Community directives:

- 73/23/EEC of 19/02/73 (Low Voltage) and subsequent modifications;
- 89/336/EEC of 03/05/89 (Electromagnetic Compatibility) and subsequent modifications;
- 93/68/EEC of 22/07/93 and subsequent modifications.

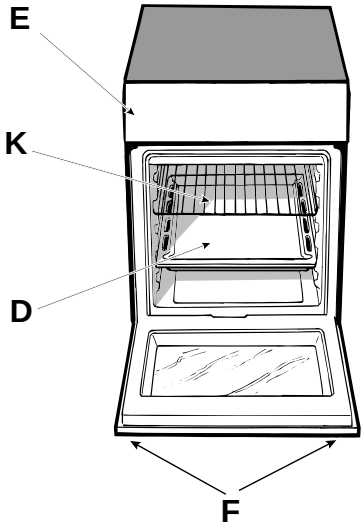


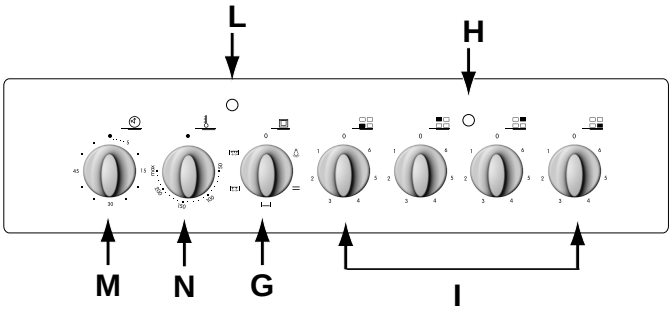


Disposal of old electrical appliances

The European Directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE), requires that old household electrical appliances must not be disposed of in the normal unsorted municipal waste stream. Old appliances must be collected separately in order to optimise the recovery and recycling of the materials they contain and reduce the impact on human health and the environment. The crossed out "wheeled bin" symbol on the product reminds you of your obligation, that when you dispose of the appliance it must be separately collected.
Consumers may take their old appliance to public waste collection areas, other communal collection areas, or if national legislation allows return it to a retailer when purchasing a similar new product.
All major household appliance manufacturers are active in the creation of systems to manage the collection and disposal of old appliances.

D. **Dripping Pan or Baking Sheet**
E. **Control Panel**
F. **Adjustable Feet or Legs**
G. **Selector Knob**
H. **The green pilot lamp**
I. **The control knobs for the electric plates**
K. **Oven Rack**
L. **Thermostat Light**
M. **Timer Knob**
N. **Thermostat Knob**





The different functions and uses of the oven

The various functions included in the cooker are selected by operating the control devices located on the cooker control panel.

Notice: The first time you use your appliance, we recommend that you set the thermostat to the highest setting and leave the oven on for about half an hour with nothing in it, with the oven door shut. Then, open the oven door and let the room air. The odour that is often detected during this initial use is due to the evaporation of substances used to protect the oven during storage and until it is installed.

Attention: Only use the bottom shelf of the oven when using the rotisserie to cook (where present). For all other types of cooking, never use the bottom shelf and never place anything on the bottom of the oven when it is in operation because this could damage the enamel. Always place your cookware (dishes, aluminium foil, etc. etc.) on the grate provided with the appliance inserted especially along the oven guides.

The oven knobs

With these two controls you can select the different functions of the oven and choose the cooking temperature suitable for the food you are preparing. The different cooking functions are set up by operating the two knobs:
G - the selection knob
N - the thermostat knob
on the oven panel.
For any selection-knob setting different from idle, identified by the "**0**", the oven light turns on; the knob setting marked permits turning on the oven light without any heating element being switched on. When the oven light is on, it means that the oven is in use, and it will remain on for the entire time the oven is being used.

1. Static oven

- Knob "**G**" setting:
- Knob "**N**" setting: anywhere between **50**°C and **Max**

The oven light turns on and the top and bottom heating elements (resistors) switch on. The temperature, fixed by the thermostat knob, is reached automatically and kept constant by the thermostat control. This function permits cooking and type of food thanks to excellent temperature distribution.

2. The bottom heating element

- Knob "**G**" setting:
- Knob "**N**" setting: anywhere between **50**°C and **Max**

The oven light turns on and so does the bottom heating element. The temperature, fixed by the thermostat knob, is reached automatically and kept constant. This setting is recommended for finishing the cooking of foods (placed in pans) that are well done on the outside but still not done inside or for desserts covered with fruit or jam which require a light browning on top. Note that this function does not permit reaching the maximum (250°C) temperature inside for cooking foods always on this oven setting unless the foods are cakes which only require temperatures below or equal to 180°C.

3. The Top heating element

- Knob "**G**" setting:
- Knob "**N**" setting: anywhere between **50**°C and **Max**

The oven light turns on and so does the infra-red ray grill, and the motor starts turning the spit. The rather high and direct temperature of the grill permits browning the outside of meats immediately thus keeping in the juices and assuring tenderness.

4. The grill

- Knob "**G**" setting:
- Knob "**N**" setting: anywhere between **50**°C and **Max**

The oven light turns on and so does the double heating element of the grill and the motor starts turning the spit. This grill is larger than the average and has a completely new design: cooking performance is increased 50%. The double grill makes sure that even the corners are touched by heat.
Important: when using the grill, keep the oven door closed to obtain the best results and **save energy (about 10%).** When utilizing the grill, place the rack at the lower levels (see cooking table). To catch grease or fat and prevent smoke, place a dripping-pan at the bottom rack level.

The oven-operating pilot lamp (L)

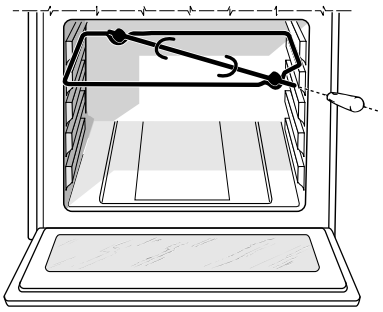
Signals when the oven is heating. It switches off when the temperature inside the oven reached the temperature selected by the knob. At this point the alternate turning on and turning off of this light indicates that the thermostat is operating correctly to keep the oven temperature constant.

Attention

Avoid the children touch the oven door because it is very hot during the cooking.

The rotisserie

To operate the rotisserie, proceed as follows:
a) place the dripping-pan on the 1st rack;
b) insert the special rotisserie support on the 4th rack and position the spit by inserting it through the special hole into the rotisserie at the back of the oven;
c) to start the spit, set the oven selection knob (**G**) on setting (which delivers 50% of the total grill power) for small quantities of food, or on setting (which delivers total grill power).



Timer Knob

To use the timer, the ringer "**M**" must be wound up by turning the knob one full turn clockwise ; then turn it back , to the desired time so that the number of minutes on the knob matches the reference mark on the panel.

The oven offers a wide range of alternatives which allow you to cook any type of food in the best possible way. With time you will learn to make the best use of this versatile cooking appliance and the following directions are only a guideline which may be varied according to your own personal experience.

Baking cakes
The oven should always be warm before putting in cakes wait till the end of preheating (about 10-15 min.). Cake-baking temperatures are normally around 160°C/200°C. Do not open the oven door during the baking process as this could cause the cake to sink.In general:

Pastry is too dry
Increase the temperature by 10°C and reduce the cooking time.

Pastry dropped
Use less liquid or lower the temperature by 10°C.

Pastry is too dark on top
Place it on a lower rack, lower the temperature, and increase the cooking time.

Cooked well on the inside but sticky on the outside
Use less liquid, lower the temperature, and increase the cooking time.

The pastry sticks to the pan
Grease the pan well and sprinkle it with a dusting of flour or use greaseproof paper.

Cooking fish and meat
When cooking white meat, fowl and fish use low temperatures. (150°C-175°C). When red meat must be superficially well-cooked but succulent inside, it is advisable to start with a high temperature (200-220°C) for a short time, and then to reduce it at a later point. Generally speaking, the more meat there is, the lower the temperature and the longer the cooking time should be.Place the meat in the centre of the grid and put a spill-tray underneath to catch grease drips. Insert the grid so that it is in the middle of the oven. If more heat from below is required, use the 1° bottom shelf.

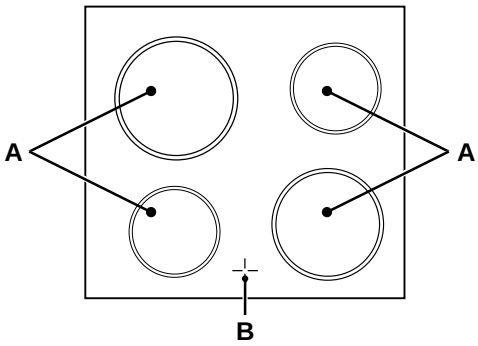
To grill
When using any of the grilling modes, it is recommended that the thermostat knob be turned to the highest setting, as it is the most efficient way to use the grill (which utilizes infrared rays). If necessary, however, the thermostat can be set to lower temperatures for grilling. When using the grill functions, place the grid on the lower racks (see cooking table) then, to prevent fat and grease from dripping onto the bottom of the oven and smoke from forming, place a dripping-pan on the 1st oven rack from the bottom.
Important: always use the grill with the oven door closed. This will allow you both to obtain excellent results **and to save on energy (approximately 10%)**. Table 1 includes the recommended temperatures, cooking times and positions for you to obtain the best results when cooking.

User's instructions the ceramic hob

Description
The hobs have been provided with radiant electric heaters. These heaters are incorporated under the surface of the hob as zones which redden while they are in use.

A. Cooking area (**A**).

B. A lights which indicate whether the corresponding heaters are at a temperature in excess of 60° C; even if the hob/zone has been switched off.



Description of the heating elements
The **radiant heating elements** are composed of circular heating elements. They only become red after being turned on for 10-20 seconds.

Instructions for using the pyroceram top
To obtain the best results from your hob, there are some basic rules to follow when cooking or preparing food.

- All types of pots and pans may be used on the ceramic glass cooktop. However, the bottom surface must be perfectly flat. Naturally, the thicker the bottom of the pot or pan, the more uniformly the heat is distributed.

- Make sure that the base of the pan completely covers the cooking ring, so as to make full use of the heat produced

- Always make sure that the pan base is always dry and clean so as to guarantee proper contact as well as longer-lasting pans and the long life-span of the hob.
- Do not use the same pans which are used for cooking on gas burners. The heat strength of gas burners may deform the pan base and will not give the same results if it is subsequently used on a glazed ceramic hob.

Pratical advice for using the electric plates

The cook-top electric plate control knobs (I)
The cookers may be equipped with standard, fast and automatic electric plates in various combinations (the fast plates distinguished from the others by a red dot in the centre, the automatic ones by a round aluminium disk at the centre.
To avoid heat dispersion and damage to the plates, recommend using cooking vessels with flat bottoms in diameters which are not smaller than the plate diameter.
Table shows the correspondence between the position indicated on the knobs and the use for which the plates advised.

Setting	Normal or Fast Plate
0	Off
1	Cooking vegetables, fish
2	Cooking potatoes (using steam) soups, chickpeas, beans.
3	Continuing the cooking of large quantities of food, minestrone
4	For roasting (average)
5	For roasting (above average)
6	For browning and reaching a boil in a short time.

The green pilot lamp (H)
This lights up when an electric plate is turned on.

Cooking advice

Selection knob setting	Foods	Wt. (Kg)	Cooking position from bottom	Heating time (minutes)	Thermostat knob	Cooking time (minutes)
1 Static	Lasagne	2,5	2	5	200	45-50
	Cannelloni	2,5	3	5	200	30-35
	Pasta bakes au gratin	2,0	3	5	200	30-35
	Veal	1,7	2	10	180	60-70
	Chicken	1,5	3	10	200	80-90
	Duck	1,8	3	10	180	90-100
	Rabbit	2	3	10	180	70-80
	Pork	2,1	3	10	180	70-80
	Lamb	1,8	3	10	180	70-80
	Mackerel	1,1	2	5	180	30-40
	Red porgy	1,5	2	5	180	30-35
	Trout baked in paper	1	2	5	180	25-30
	Napolitan pizza	1	2	15	220	15-20
	Biscuits or cookies	0,5	3	10	180	10-15
	Flan or tart	1,1	3	10	180	25-30
	Savoury pie	1	3	10	180	30-35
	Yeast cake	0,5	3	10	160	25-30
	Fruit cake	1	3	10	170	25-30
2 Oven bottom	Finishing touches					
3 Top bottom	Sole and cuttlefish	1	4	5	Max	8
	Squid and shrimp on spits	1	4	5	Max	4
	Cod fillets	1	4	5	Max	10
	Grilled vegetables	1	3/4	5	Max	8-10
4 Grill	Veal steaks	1	4	5	Max	15-20
	Cutlets	1,5	4	5	Max	20
	Hamburgers	1	3	5	Max	7
	Mackerels	1	4	5	Max	15-20
	Toast sandwiches	n.° 4	4	5	Max	5
	With rotisserie					
	Veal on the spit	1,0	-	5	Max	70-80
	Chicken on the spit	2,0	-	5	Max	70-80

NB: cooking times are approximate and may vary according to personal taste. When cooking using the grill or double grill, the dripping-pan must always be placed on the 1st oven rack from the bottom.

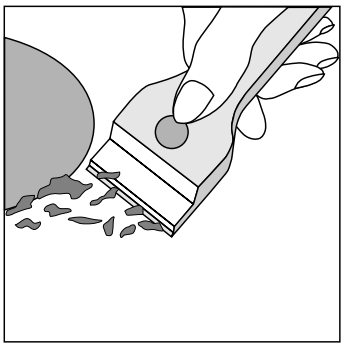
Routine maintenance and cleaning of the oven

Disconnect the oven from the source of electricity before performing any maintenance or cleaning. To ensure a long life for your oven, clean it frequently and carefully, keeping in mind that:

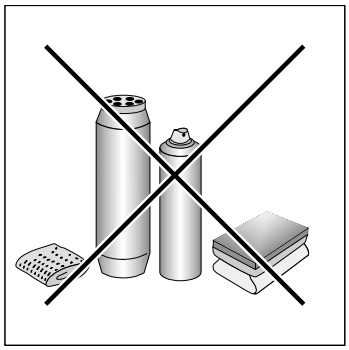
- Do not use steam equipment to clean the appliance.
- the enamelled parts and the self-cleaning panels should be washed with warm water without the addition of abrasive powders or corrosive substances which could damage the finish;
- The inside of the oven should be cleaned fairly often while it is still warm, using warm water and detergent followed by careful rinsing and drying;
- stainless steel may become marked if it comes into contact with very hard water or harsh detergents (containing phosphorous) for long periods of time. After cleaning, it is advisable to rinse thoroughly and dry. It is also recommended to dry any water drops;
- avoid dirt and grease accumulating on the control panel by cleaning it frequently. Use non-abrasive sponges or soft cloths to avoid scratching enamelled or shiny steel parts.

Cleaning the hob surface

Prior to cooking, the hob surface should always be cleaned using a damp cloth to remove any dust or stray food particles. The hob surface should be regularly cleaned with a lukewarm solution of water and a mild detergent. Periodically it may be necessary to use a proprietary ceramic hob cleaner. First remove all spilt food and fat with a window scrape, preferably the razor blade type CERAN (not supplied) or, failing that, the fixed blade razor edge type.



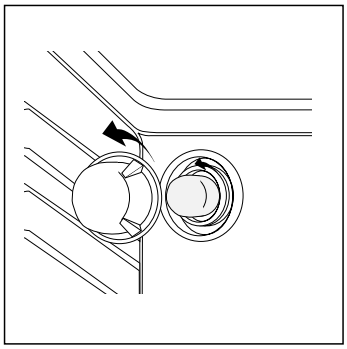
Then clean the hob while it is still warm to the touch with a suitable cleaner and paper towel. Then rinse it and wipe it dry with a clean cloth .If aluminium foil or plastic items are accidentally allowed to melt on the hob surface they should be **immediately** removed from the hot cooking area with a scraper. This will avoid any possible damage to the surface. This also applies to sugar or any food with a high sugar content. Do not use abrasive sponges or scourers of any type. Corrosive cleaners such as oven sprays and stain removers should also not be used.



Glass ceramic hob cleaners	**Available from**
Window scraper Razor blade scrapers	DIY Stores
Replacement blades	DIY Stores, supermarkets, chemists
COLLO luneta HOB BRITE Hob Clean SWISSCLEANER	Boots, Co-op stores, department stores, Regional Electricity Company shops, supermarkets

Replacing the oven light bulb

- Either pull out the plug (if it is accessible) or disconnect the oven from the mains by turning off the multipole switch used for connecting the oven to the electricity source;
- Remove the glass cover of the lamp holder;
- Unscrew the bulb and replace it with a high temperature resistant bulb (300°C) with the following characteristics:
  - Voltage 230 V
  - Wattage 25W
  - Type E14
- Replace the glass cover and reconnect the power supply to the oven.



1. Это оборудование разработано для использования внутри помещений. Ни при каких обстоятельствах не используйте оборудование на улице.
2. Плита должна использоваться в домашних условиях для приготовления и разогрева пищи в соответствии с данной инструкцией. Использование оборудования не по назначению, а также промышленное использование, использование плиты в офисах, предприятиях сферы обслуживания, здравоохранения, просвещения и т.п. не предусмотрено. Производитель не несет ответственности за выход из строя оборудования при нарушении данного пункта инструкции.
3. Данная инструкция относится к оборудованию класса 1 (свободная установка) и класса 2 подкласса 1 (установка между двумя шкафами).
4. Снимите упаковку; элементы упаковки (пластиковые пакеты, пенопласт, металлические скрепки) могут быть потенциально опасны для детей, поэтому выбросьте упаковку сразу же или уберите в недоступное место.
5. Убедитесь, что Ваша плита не повреждена и полностью укоплектована. Если у Вас есть сомнения, свяжитесь с продавцом немедленно.
6. Запрещено использование удлинителей и переходников. Длина кабеля не должна превышать 1,5 м. Производитель не несет ответственности за возгорания, произошедшие из-за использования тройников и удлинителей, а также соединительного кабеля, сечение которого не соответствует потребляемой оборудованием мощности. При установке необходимо проверить соответствие характеристик сети и плиты. Необходимые сведения содержатся в специальной таблице на задней стороне плиты.
7. Розетка и вилка должны быть одного типа.
8. Плита должна устанавливаться только квалифицированным персоналом, в соответствии с рекомендациями Производителя и стандартами, действующими на территории стран СНГ. Неправильная установка может принести вред людям, животным или Вашей собственности. В случае неправильной установки Производитель снимает с себя всякую ответственность.
9. Электрическая безопасность гарантирована только при наличии эффективного заземления, выполненного в соответствии с правилами электрической безопасности. Это требование обязательно должно соблюдаться. Если возникли сомнения, свяжитесь со специалистом по установке, который проверит Вашу систему заземления.
   Производитель не несет ответственности за ущерб, вызванный отсутствием заземления или его неисправностью.
10. Если плита подключается непосредственно к сети (без вилки и розетки), необходимо установить многолинейный выключатель с расстоянием между разведенными контактами не менее 3 мм, линия заземления при

    ЕРВия ЕРВиобпри
тьтьИ.

щим

ой схеме

ена для одно-
оединены между
в нижней части

как показано на рис. D

провода в зажимах 1-2-3;
кабель в хомуте и закройте крыш-
лодки, завернув винт **V**.

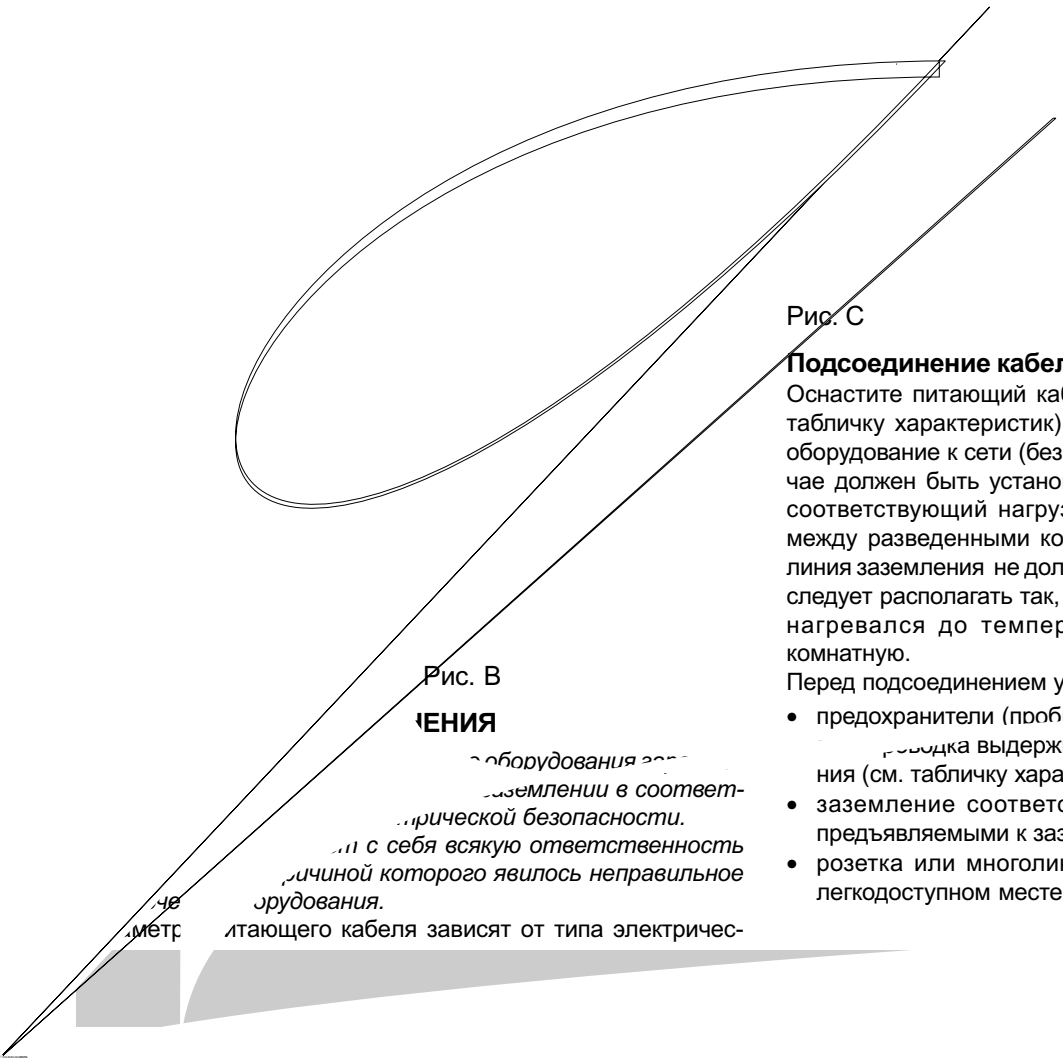


Рис. B

Рис. C Рис. D

ЕНИЯ

оборудования за-
заземлении в соответ-
рической безопасности.
ий с себя всякую ответственность
ричиной которого явилось неправильное
че орудования.
метр итающего кабеля зависят от типа электричес-

Подсоединение кабеля к сети

Оснастите питающий кабель соответствующей вилкой (см. табличку характеристик) или непосредственно подключите оборудование к сети (без вилки и розетки). В последнем случае должен быть установлен многолинейный выключатель, соответствующий нагрузке оборудования, с расстоянием между разведенными контактами не менее 3 мм, причем линия заземления не должна разрываться. Питающий кабель следует располагать так, чтобы по всей длине он никогда не нагревался до температуры, превышающей на 50°C комнатную.

Перед подсоединением убедитесь в том, что:

- предохранители (пробки) или автоматические выключате- проводка выдерживают рабочую нагрузку оборудования (см. табличку характеристик);
- заземление соответствует правилам и требованиям, предъявляемыми к заземлению бытовой техники;
- розетка или многолинейный выключатель находятся в легкодоступном месте.

ки

ДУХОВКА
Размеры (Ширина х Глуби

Объем

Мощность духовки (max

СТЕКЛОКЕРАМИчЕСКАц
(зоны нагрева)
Передняя левая
Задняя лева
Задняя правая
Передняя правая
Максимальная мощност

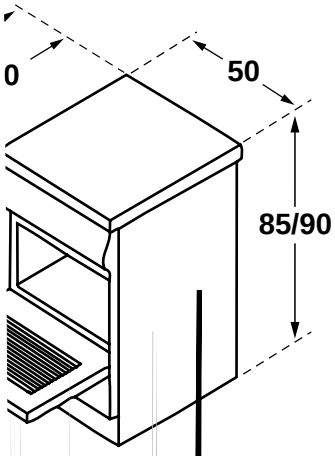
ENERGY LABEL
Директива 2002/40/CE
электрических духовка
Норматив EN 50304
Заявление о расходах
натуральной конвекци
функци

Напряжение и часто
См. таблицу характе

Размеры отделения

оответствует следующим директивам
мического сообщества:
73 (Низкое напряжение) и последующие

/89 (Электромагнитная совместимость)
ификации;
93 и последующие модификации.



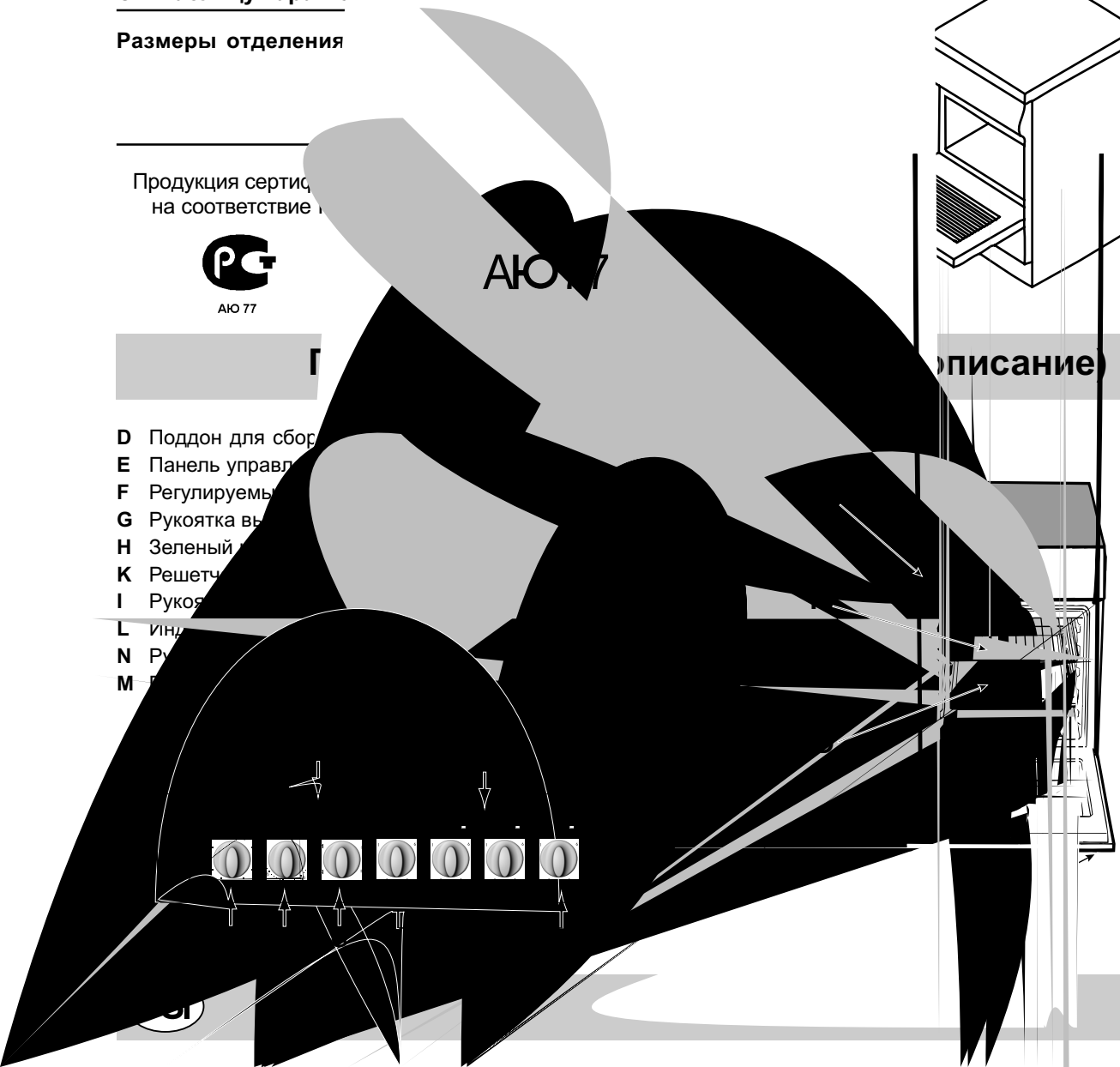
Продукция сертиф
на соответствие

АЮ 77

АЮ 77

П описание)

D Поддон для сбор
E Панель управл
F Регулируемы
G Рукоятка вы
H Зеленый
K Решетч
I Рукоя
L Инд
N Р
M



Для выбора различных функций плиты служат рукоятки и кнопки на панели управления.

Внимание: перед первым использованием духовки и гриля прокалите пустую духовку в течение получаса с открытой дверцей, установив термостат в максимальное положение. Убедитесь, что комната хорошо проветривается. На некоторое время может появится неприятный запах — это сгорают смазочные вещества, используемые для консервации духовки и гриля во время хранения оборудования.

Рукоятки управления духовкой

Выбор различных режимов приготовления в духовке осуществляется с помощью двух рукояток, расположенных на панели управления:
G — рукоятки выбора функций духовки ;
N — рукоятки термостата — символ
(символьные обозначения рукояток нанесены на панель управления).
Когда рукоятка выбора функций духовки **G** находится в любом положении, кроме «**0**» — выключено, в духовке горит свет. При установке рукоятки в позицию свет зажигается без включения нагревательных элементов. Горящая лампочка духовки показывает, что духовка используется. Свет остается гореть в течение всего времени использования духовки.

1. СТАТИчНАц ДУХОВКА

- Положение рукоятки **G**:
- Положение рукоятки **N**: любое между **50**°C и **Max**

Горит лампа освещения, включены верхний и нижний нагревательные элементы. Духовка нагревается до температуры, заданной рукояткой термостата; выбранная температура поддерживается автоматически. Поток горячего воздуха направлен сверху вниз. Превосходное распределение температуры позволяет готовить в этом режиме любые виды продуктов.
Статичная духовка особенно подходит для приготовления мясных блюд, которые должны готовиться медленно и в процессе приготовления требуют добавления жидкости, или блюд, состоящих из двух (и более) компонентов (например, гуляш, мясные запеканки). Также режим подходит для приготовления сухих бисквитов, печенья, галет, запеченных фруктов.
Для равномерного распределения тепла используйте только один противень (или решетку). Уровень расположения противня выбирайте в зависимости от необходимости большего нагрева блюда сверху или снизу.

2. НИЖНИЙ НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ

- Положение рукоятки **G**:
- Положение рукоятки **N**: любое между **50**°C и **Max**

Горит лампа освещения и включен нижний нагревательный элемент. Духовка нагревается до температуры, заданной рукояткой термостата; выбранная температура поддерживается автоматически. Это положение рукоятки **G** рекомендуется использовать для завершающей стадии приготовления блюд (в формах), которые уже готовы снаружи, но еще сырые внутри, или для подрумянивания поверхности десертов, покрытых фруктами или джемом.
Эта опция не позволяет достигать в духовке максимально возможной температуры 250°C, поэтому рекомендуем использовать данную функцию только для блюд, температура приготовления которых не превышает 180°, например, пирогов, тортов.

3. ГРИЛЬ

- Положение рукоятки **G**:
- Положение рукоятки **N**: любое между **50**°C и **Max**

В духовке горит свет, пища подвергается тепловому инфракрасному излучению от раскаленного верхнего центральноСильное направленное тепло гриля нагревает поверхность мяса непосредственно (воздух нагревается слабо). На мясе образуется румяная корочка, которая сохраняет мясо сочным и мягким. Гриль идеален для приготовления блюд, требующих высокой температуры поверхности, таких как: бифштекс, филе, гамбургеры, ромштекс и т.д.

4. ГРИЛЬ

- Положение рукоятки **G**:
- Положение рукоятки **N**: любое между **50**°C и **Max**

В духовке горит свет и работает двойной нагревательный элемент гриля, мотор вращает вертел. Этот гриль больше обычного, его мощность на 50% превышает мощность простого гриля. При работе двойного гриля воздействию тепла подвергаются даже углы духовки.
Важно: при пользовании грилем всегда держите дверцу духовки закрытой. Это позволит вам получить превосходные результы и сбережет электроэнергию (около 10%).
Помещайте решетку на верхние уровни (см. таблицу гл. “Практические советы по приготовлению пищи в духовке”). Под решетку гриля поместите поддон для сбора жира.

Индикатор термостата духовки (L)

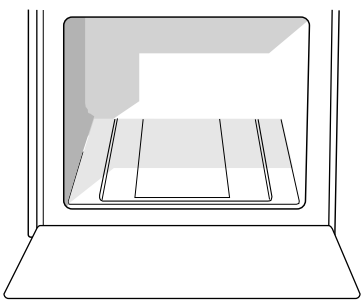
Индикатор горит, когда духовка нагревается. Индикатор погаснет, когда температура в духовке достигнет значения, заданного рукояткой термостата. С этого момента индикатор начнет мигать, показывая, что термостат работает правильно, поддерживая в духовке постоянную температуру.

Внимание: дверца духовки в процессе приготовления сильно нагревается, не позволяйте детям прикасаться к ней.

Вертел

При использовании вертела, действуйте следующим образом:

а) поместите поддон для сбора жира на 1-й уровень;
б) вставьте рамку вертела на 4-й уровень и поместите на нее вертел, вставив его в специальное отверстие в задней стенке духовки;
в) включите вертел, установив рукоятку **G** в положение (используется 50% мощности гриля) для небольших количеств пищи, или в положение (гриль включен на полную мощность).



Таймер (M)

Чтобы завести таймер, поверните рукоятку **M** почти на один полный оборот по часовой стрелке . Затем обратным вращением рукоятки **M** установите желаемое время приготовления, совместив риску рукоятки с меткой, соответствующей выбранному времени (в мин.).

Широкий диапазон функций духовки позволяет приготовить пищу наилучшим способом. Со временем Вы приобретете собственный опыт, который позволит наиболее полно использовать возможности оборудования. Кроме того, Вам помогут следующие рекомендации:

Выпечка пирогов

Перед выпечкой пирогов всегда прогревайте духовку (около 10-15 мин.). Обычно температура приготовления 160/200°C. Не открывайте дверцу духовки во время выпекания, чтобы тесто не осело. Тесто не должно быть слишком жидким, иначе время приготовления может затянуться.

Общие замечания:

Если пирог слишком сухой:
в следующий раз повысьте температуру на 10°C и сократите время приготовления.

Если пирог слишком сырой:
в следующий раз понизьте температуру на 10°C или сократите количество жидкости при замешивании теста.

Если поверхность пирога слишком темная:
поместите форму на более низкий уровень, уменьшите температуру и увеличьте время приготовления.

Если пирог хорошо пропечен снаружи, а внутри сырой:
сократите количество жидкости при замешивании теста, уменьшите температуру и увеличьте время приготовления.

Если пирог пригорает к форме:
хорошо смажьте и посыпьте мукой форму.

Когда готовится сразу несколько блюд, блюда доходят до готовности не одновременно:
уменьшите температуру. Блюда, которые Вы готовите, должны иметь одинаковое время приготовления.

Приготовление рыбы и мяса

Чтобы избежать пересушивания, готовьте мясо кусками не меньше 1 килограмма. Когда готовите белое мясо, птицу или рыбу, задавайте низкую температуру (150–175°C). При приготовлении красного мяса, которое должно быть хорошо пропеченным снаружи и сочным внутри, на короткий промежуток времени повысьте температуру до 200–220°C, а затем установите прежнее значение. В основном чем больше жаркое, тем ниже температура и дольше время приготовления. Положите мясо на середину решетки, а под нее поместите поддон для сбора жира. Поставьте решетку на средний (центральный) уровень духовки. Если Вы хотите увеличить количество тепла снизу, используйте нижний уровень духовки. Для получения вкусной корочки поливайте мясо растопленным жиром или обложите кусочками бекона, решетку поместите в верхнюю часть духовки.

Использование гриля

При использовании режимов гриля рекомендуется рукоятку термостата устанавливать в максимальное положение — это наиболее эффективный способ применения гриля, использующего инфракрасные лучи. Однако, при необходимости, термостат можно установить на более низкую температуру простым поворотом рукоятки к желаемой позиции.
При пользовании грилем помещайте решетку на верхние уровни, на первый снизу уровень поместите поддон для сбора жира

Важно: для получения превосходных результатов и экономии электроэнергии (около 10%) **при пользовании грилем всегда держите дверцу духовки закрытой.**

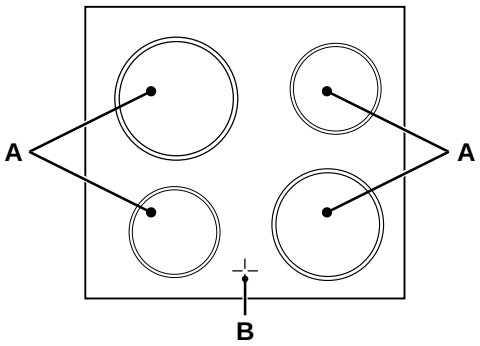
В таблице гл. “Практические советы по приготовлению пищи в духовке” приведены сведения о температуре и времени приготовления, уровнях решетки (противня), рекомендуемых для достижения наилучших результатов при приготовлении в духовке.

Использование стеклокерамической поверхности

Описание
Рабочая поверхность оборудована радиальными конфорками, встроенными под поверхность как зоны нагрева, которые становятся красными во время использования.

A. Области для готовки (**A**).

B. Индикаторы остаточного тепла — показывают, что температура соответствующей зоны нагрева (конфорки) выше 60°C, даже если нагревательный элемент уже выключен.



Описание нагревательных элементов
Радиальные конфорки представляют собой круглые нагревательные элементы, которые нагреваются до красна через 10–20 секунд после включения.

Использование посуды на стеклокерамической поверхности
Для достижения наилучших результатов при использовании стеклокерамической рабочей поверхности соблюдайте следующие правила:

- Используйте кухонную посуду с горизонтальным и гладким дном. Это обеспечит полный контакт дна посуды с зоной нагрева. Использование кастрюль с деформированным (выгнутым или вогнутым) дном недопустимо.

- Используйте кухонную посуду достаточного диаметра: чтобы она полностью закрывала зону нагрева. Кроме того, располагайте посуду точно над выбранной зоной нагрева, что способствует наиболее эффективному использованию тепла.

- Всегда проверяйте, чтобы дно кастрюль и сковород было сухим и чистым. Это обеспечит хороший контакт между рабочей поверхностью и кухонной посудой и продлит срок их службы.
- Не пользуйтесь посудой, в которой готовили на газовой плите. Концентрированное тепло от газовой горелки может деформировать дно кухонной посуды, что не обеспечит полный контакт посуды с рабочей поверхностью.

Рекомендации по использованию электрических конфорок

РУКОЯТКИ УПРАВЛЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМИ КОНФОРКАМИ (I)
Плиты могут быть оборудованы обычными, быстронагревающимися и автоматическими электрическими конфорками в различных комбинациях (быстронагревающиеся конфорки можно отличить по красному кружку в центре, автоматические — по алюминиевому диску в центре).
Чтобы избежать потерь тепла и порчи посуды, рекомендуем использовать посуду с плоским дном, диаметр которого не превышает диаметр конфорки.
Таблица показывает соответствие между позицией рукоятки и целью, для которой она используется.

Позиция	Обычная или быстрая конфорка
0	Выключено
1	Приготовление овощей, рыбы
2	Варка картофеля, супов, гороха, фасоли
3	Тушение больших объемов пищи
4	Жаренье (средняя температура)
5	Жаренье (температура выше среднего)
6	Для быстрого поджаривания и кипячения

Зеленый индикатор электрических конфорок (H)
Индикатор горит, когда включена хотя бы одна электрическая конфорка.

Перед любой операцией по уходу и чистке отключайте духовку и рабочую поверхность от электрической сети.

Духовка

Для продления срока службы оборудования необходимо тщательно и регулярно его чистить, имея в виду, что:

- Эмалированные части и самоочищающиеся поверхности мойте теплой водой без применения абразивных и разъедающих средств, которые могут испортить их.
- Изнутри духовку промывайте пока она еще не остыла теплой водой с моющим средством, затем тщательно ополосните и вытрите.
- Нержавеющая сталь может потерять свои свойства при

Положение рукоятки выбора функций духовки	Блюдо	Вес (кг)	Уровень духовки, считая снизу	Время предваритель-ного разогрева духовки (мин)	Положение рукоятки термостата, C°	Время приготов-ления (мин)
1. Статичная духовка ⎯⎯ ⎯⎯	Лазанья	2,5	2	5	200	45-50
	Канеллони	2,5	3	5	200	30-35
	Запеченная лапша	2,0	3	5	200	30-35
	Телятина	1,7	2	10	180	60-70
	Курица	1,5	3	10	200	80-90
	Утка	1,8	3	10	180	90-100
	Кролик	2	3	10	180	70-80
	Свинина	2,1	3	10	180	70-80
	Баранина	1,8	3	10	180	70-80
	Скумбрия	1,1	2	5	180	30-40
	Форель,запеченная в пакете	1	2	5	180	25-30
	Неаполитанская пицца	1	2	15	220	15-20
	Бисквиты или печенье	0,5	3	10	180	10-15
	Пирог,торт с фруктами	1,1	3	10	180	25-30
	Несладкий пирог	1	3	10	180	30-35
	Дрожжевой пирог	0,5	3	10	160	25-30
	Фруктовый кекс	1	3	10	170	25-30
2. Нижний нагреватель-ный элемент |⎯⎯|	Завершающая стадия приготовления					
3. Гриль	Камбала и сепии	1	4	5	Max	8
	Кальмары и креветки на вертеле	1	4	5	Max	4
	Филе трески	1	4	5	Max	10
	Запеченные овощи	1	3/4	5	Max	8-10
4. гриль	Стейки из телятины	1	4	5	Max	15-20
	Котлеты	1,5	4	5	Max	20
	Гамбургеры	1	3	5	Max	7
	Макрель	1	4	5	Max	15-20
	Сэндвичи	n.° 4	4	5	Max	5
	На вертеле:					
	- телятина	1,0	-	5	Max	70-80
	- курица	2,0	-	5	Max	70-80

NB: Время приготовления является приблизительным и может изменяться по Вашему усмотрению
При использовании режимов гриля всегда помещайте поддон для сбора жира на 1-й снизу уровень духовки.

Indesit Company spa

Срок службы

10 лет

со дня изготовления

INDESIT

Производитель оставляет за собой право без предупреждения
вносить изменения в конструкцию, не ухудшающие
эффективность работы оборудования.
Некоторые параметры, приведенные в этой инструкции,
являются приблизительными.
Производитель не несет ответственности
за незначительные отклонения от указанных величин.

K 3C11/R

Sporák s elektrickou troubou

Návod k instalaci a použití

Důležité

Aby byla zajištěna řádná ÚČINNOST a BEZPEČNOST tohoto zařízení, doporučujeme Vám:
- **Kontaktovat servisní středisku, které je autorizováno výrobcem**
- **Vždy používat originální náhradní díly.**

1

2

3

4

5

6

7

8

9

10

11

12

13

14

15

16
-
-
-
-
-
-

17

18 **Pokud zařízení vyřazujete z provozu, zabezpečte jej tím, že odříznete síťový přívod (nejprve jej odpojte ze sítě). Také zabezpečte všechny poten-ciálně nebezpečné části zařízení před dětmi, které by si s vyřazeným zařízením mohly hrát.**

19

20

21

22

23

24

25

26 **Varování:**

27

Důležité:

Umístění

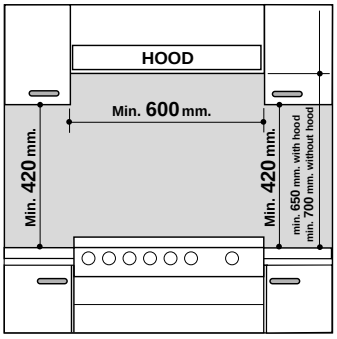
a)

b)

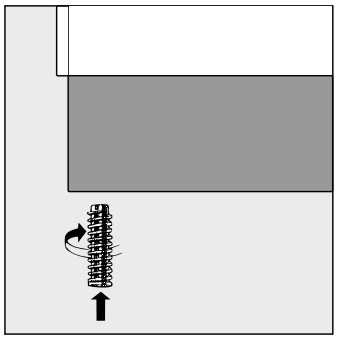
c)

d)

e)

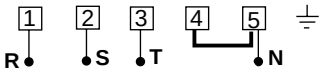


Vyrovnání

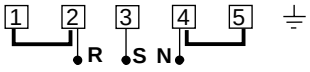


Elektrické připojení

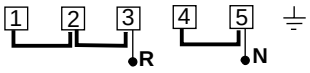
400 3N ~
H05RR-F 5x2.5 CEI-UNEL 35363



400V 2N ~
H05RR-F 4x2.5 CEI-UNEL 35363



230V 1N ~
H07RN-F 3x4 CEI-UNEL 35364



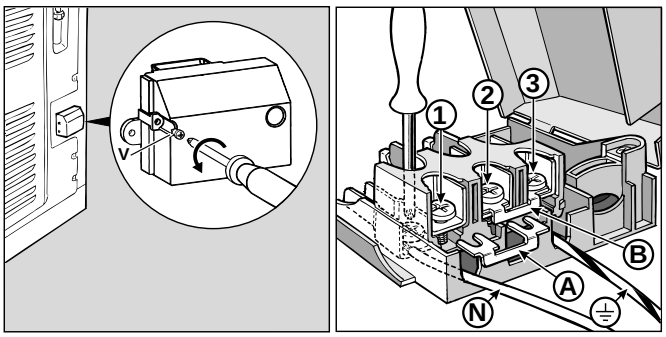
Instalace napájecího kabelu

- **V**
-

-

Poznámka:

- **N**
-
- **V**



Připojení napájecího kabelu k síti

-

-

-

Trouba

□□□□□□□	□□□□□□□□□□□□□□□□
□□□□□	□□□□□□□□
□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□	□□□□□ □

Sklokeramická varná deska

□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□	□□□□□ □
□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□	□□□□□ □
□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□	□□□□□ □
□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□	□□□□□ □
□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□

D □□□□

Pozor:

Pozor:

Max

Max

Knoflíky pro ovládání trouby

G

N

„0”

1. Statický režim

- **„G”:**
- **„N”:** **50°C** **Max**

2. Spodní topné těleso

- **„G”:**
- **„N”:** **50°C** **Max**

Otáčející s

a)

b)

c) **G**

Knoflík časovače

M

Praktické rady při pečení

Pečení koláčů

Hotové pečivo je příliš suché
Zvyšte teplotu o 10°C a zkraťte dobu pečení.

Dort se slehl
Použijte hustší těsto nebo snižte teplotu o 10°C.

Hotové pečivo je na povrchu příliš tmavé
Při pečení pečivo umístěte do nižší polohy, snižte teplotu a prodlužte dobu pečení.

Těsto je zvenčí dobře upečeno, ale uvnitř zůstává lepivé.
Použijte hustší těsto, snižte teplotu a prodlužte dobu pečení

Těsto se přilepilo ke stěnám formy (pekáče)
Nádobu dobře vymažte a vysypte strouhankou nebo moukou.

Pečení ryb a masa

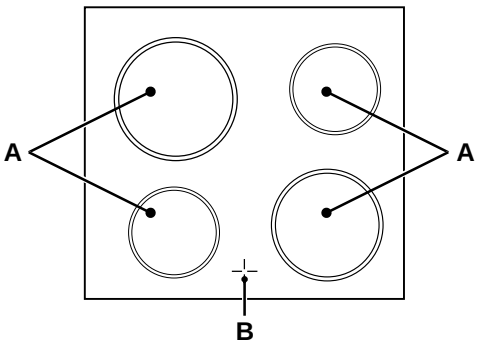
Použití grilu

Důležité: **ale také uspoříte cca 10% energie.**

Pokyny k používání keramické varné desky

Popis

A.
B.



Popis topných prvků

Varné zóny se sálavým teplem

Používání keramické varné desky

-
-
-
-

Praktické rady při používání elektrických plotýnek

Regulační knoflíky elektrických plotýnek (I)

Indikátor zahřívání elektrické plotýnky (H)

Poloha	Normální nebo rychlovarná plotýnka
0	Vypnuto
1	Zelenina, ryby
2	Brambory (dušené), polévky, cizrna, fazole
3	Vaření velkých množství jídla a „eintopfů"
4	Pečení (střední)
5	Pečení (prudší)
6	Opékání dozlatova nebo rychlé zahřátí na provozní teplotu

Obvyklé čištění a údržba

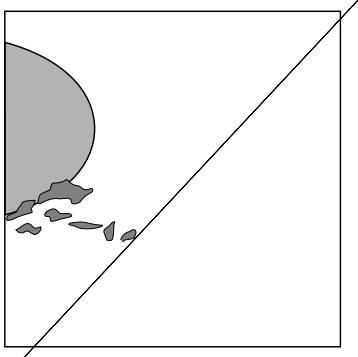
Před každým čištěním vypněte sporák ze sítě.

-
-
-
-
-

Čištění povrchu varné desky

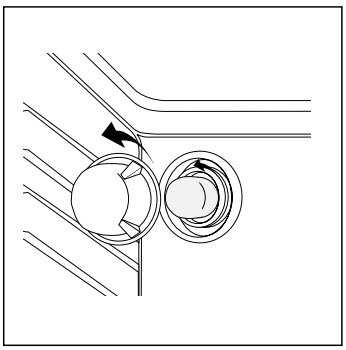
CERA•

ihned



Výměna žárovky osvětlení vnitřku trouby

-
-
-
-



Praktické rady při pečení

Poloha knofl. volby režimu	Připravovaný pokrm	Hmot. (kg)	Poloha roštu (odspodu)	Doba předehřevu (min)	Knoflík termostatu	Doba vaření (min.)
1 Statický režim	Lasagne (plněné těstoviny)	2,5	2	5	200	45-50
———	Cannelloni (těstoviny)	2,5	3	5	200	30-35
———	Gratinované těstoviny	2,0	3	5	200	30-35
	Telecí	1,7	2	10	180	60-70
	Kuře	1,5	3	10	200	80-90
	Kachna	1,8	3	10	180	90-100
	Králík	2	3	10	180	70-80
	Vepřové	2,1	3	10	180	70-80
	Jehněčí	1,8	3	10	180	70-80
	Makrela	1,1	2	5	180	30-40
	Růžicha	1,5	2	5	180	30-35
	Pstruh pečený v alobalu	1	2	5	180	25-30
	Neapolská pizza	1	2	15	220	15-20
	Cukroví nebo koláčky	0,5	3	10	180	10-15
	Dortový korpus nebo ovocný koláč	1,1	3	10	180	25-30
	Pikantní plněný závin	1	3	10	180	30-35
	Kynutý koláč	0,5	3	10	160	25-30
	Ovocný koláč	1	3	10	170	25-30
2 Spodní topné těleso	Dokončení pokrmu					
|___|						
3 Gril	Platýz a sépie	1	4	5	Max	8
	Chobotnice a garnáty	1	4	5	Max	4
	Filé z tresky	1	4	5	Max	10
	Grilovaná zelenina	1	3/4	5	Max	8-10
4 Gril	Telecí steaky	1	4	5	Max	15-20
	Kotlety	1,5	4	5	Max	20
	Hamburgery	1	3	5	Max	7
	Makrely	1	4	5	Max	15-20
	Sendviče	4 kusy	4	5	Max	5
	S otáčejícím se rožněm					
	Telecí na rožni	1,0	-	5	Max	70-80
	Kuře na rožni	2,0	-	5	Max	70-80

Poznámka: Doby peèení jsou pouze orientaèní a mohou se mìnit v závislosti na Vašich osobních preferencích. Pokud používáte režim grilu nebo dvojitého grilu, vždy na první patro odspodu umístìte plech, který bude zachycovat kapající tuk.

□□□

МЕРЛОНИ Индезит България ЕООД
СВЕТОВЕН ТЪРГОВСКИ ЦЕНТЪР – ИНТЕРПРЕД
Бул. Драган Цанков № 36, офис 412, СОФИЯ 1057

Инструкция за монтаж, експлоатация и подръжка

Готварска печка с електрическа фурна и керамичен плот

K3C11/R

Преди включване на уреда в експлоатация прочети внимателно!

□□□□□□□□□□□□□□□□□□□

Настоящите инструкции се отнасят единствено за квалифицирания ехник, който ще извърши монтажа и регулирането на Вашата печка, ще я поддържа в изправно състояние според действащите в сраната норми и стандарти.

□□□□□□всяка поправка, почисване и регулиране на уреда извършвайте след като сте го изключили от електрическата мрежа.

□□□□□□□□□□□

Този уред може да бъде монтиран в съседство с други кухненски мебели не по-високи от самата печка. За правилното разполагане на печката трябва да имате предвид следното:

- □□ шкафове, разположени отстрани които надвишават работния плот трябва да отстоят от него на поне 200 мм;
- □□ Абсорбаторите да се монтират според инструкциите на производителя, на височина минимум 650мм.
- □□ Прилежащите на абсорбатора шкафове трябва да са на разстояние минимум 420мм. от нагряващите се плочи.(виж фигурата)
- □□ Ако печката се монтира под вграден абсорбатор, той трябва да е на разстояние поне 700мм от плота и.
- □□ Нишата предназначена за печката трябва да е с размерите показани по-долу на фигурата.

□□□□□□□□□□□

□□□□□

Размери (ШхДхВ)□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□	39x44x34 cm
Обем	58л
Максимална консумирана мощност на фурната	2100W

□□□□□□□□□□□□□□□□

Преден ляв	1200 W
Заден ляв	1700 W
Заден десен	1200 W
Преден десен	1700 W
Максимална консумирана мощност на керамичния плот	5800 W

□□□□□□□□□□□

□□□□□□□□□□□□□□□□□□□

Различните функции на печката се регулират от ключовете на командното табло.

□□□□□□□□□□При първоначално включване на уреда, препоръчваме да оставите термостата на фурната на най-високото деление на температурата и да оставите уреда да работи в продължение на половин час с отворена врата.Оставете стаята с отворена врата.
Отделената миризма при началното включване на фурната се дължи на изпарението на защитните вещества ползвани за предпазване по време на съхранение на уреда и преди монтажа.
□□□□□□□□□ Използвайте най-ниската скара на фурната за печене на шиш (където е налично). За всяко друго печене използвайте подвижната решетка и не поставяйте съдове на дъното на фурната, за да не повредите емайла.
□□□□□□□□□□□□□□□□□□

С тези два ключа Вие можете да изберете ртазличните функции и температури на фурната подходящи за ястията, които приготвяте.
□□- програматор (означен със символ
□ - термостат (означен със символ

Когато делението на програматора сочи върху символ различен от "□", автоматично се включва лампата на фурната.Наличието на символа ⏻ прави възможно включването на лампата на фурната, без да се включени нагревателите на фурната.Когато лампата е включена следователно фурната функционира и лампата ще остане включена до приключване на печенето.

□□□□□□□□□□□□□□□□

- Ключ "□" на програматора: поз. ⎯⎯
- Ключа на термостата "□" : между □□°C и □□□

В това положение се включват лампа на фурната, горния и долния реотани. Температурата задена от ключа на термостата се достига автоматично и се поддържа постоянна.
Тя е и най-добрата система за приготвяне на баници, сладкиши, печени плодове.
Когато използвате статичната програма, препоръчваме да се приготвя само едно ястие; в противен случай разпределението на топлината няма да е равномерно.

□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□

□□Ключ □□□ на програматора: поз.□ |___|
- Ключа на термостата "□" : между □□°C и □□□

В това положение се включват лампа на фурната и долния реотан. Температурата задена от ключа на термостата се достига автоматично и се поддържа постоянна.

Тази функция се препоръчва за допичане на ястия, които са добре изпечени отвън но сурови вътре или за десерти покрити с плодове или мармалад, които изискват леко запичане отгоре. При тази функция не се достига максимална температура (250°C) и е подходяща за приготвяне на кексове, които изискват температура до 180°C.

□□□□□□□□□□□□□□□□□

- Позиция на ключа"□": |▼▼▼ ⏦|
- Ключа на термостата "□" : между □□°C и □□□

Включва се осветлението и инфра-червеният нагревател. Моторчето завърта шиша.
Печенето на тази висока температура позволява месото да се запича бързо отгоре при което се съхранява ароматът му и остава крехко.

□□□□□□□□□□□□

- Позиция на ключа "□" : |▼▼▼ ⏦|
- Ключа на термостата "□" : между □□°C и □□□

Включва се осветлението и двойният нагревател. Моторчето завърта шиша.Този грил е по-голям от средния и има изцяло нов дизайн: повишена ефективност при приготвянето на ястия с 50%. При използване на тази функция на фурната, се елиминират онези участъци на фурната, в които обикновено въздухът не е затоплен.
□□□□□□□□□ При ползване на грила (точка 3, 4), вратата на фурната трябва да бъде затворена.
Поставете тавата на най-ниското ниво.

□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□(□)

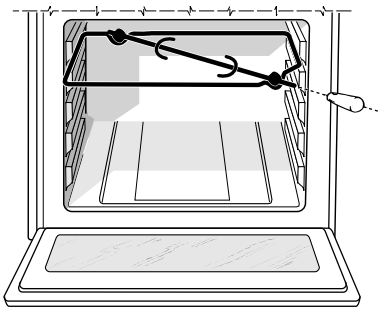
Тази лампа показва че фурната нагрява. Когато се изключи следва, че температурата вътре във фурната е достигнала нивото зададено от термостата. В това положение, лампата ще продължи да се включва и изключва докато поддържа едно температурно ниво.

□□□□□□□□□

Пазете децата от допир до вратата на фурната по време на готвене тъй като е много гореща.

□□□□□□□□□□□□□□

При работа с грила следвайте инструкциите:
□□ поставете тавата на първо ниво;
□□ поставете специалната кука на шиша на четвърто ниво и поставете края на шиша в отвора на гърба на фурната;
□□ за да задействате въртящия се шиш поставете ключа на фурната (□) в позиция |▼▼▼ ⏦| (който осигурява 50% от общата мощност на грила) за малки количества печива, или на позиция |▼▼▼ ⏦| (който осигурява пълната мощност на грила).



□□□□□□□(□)

За да използвате таймера е необходимо първоначално да направите пълно завъртане на ключ "□" в посока на часовниковата стрелка ↻; а после да да го върнете назад ↺, до достигане на желаното време през което фурната ще работи, така че броя на минутите обозначен върху таймера да съвпада със съответното деление на таблото.

□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□

Фурната предлага ред възможности за печене по най-подходящия начин.Различните функции позволяват топлината да се насочва оптимално: отгоре, отдолу, равномерно и с необходимия интензитет. С времето ще се научите добре да работите с Вашата печка-ето защо следващите забележки ще са Ви от полза само в началото, докато не сте натрупали все още личен опит.

□□□□□□□□□□□□□□□□□

Сладкишите трябва да се пекат в предварително загрята фурна.(подгрявайте я предварително около 10-15мин.) Температурата нормално е около 160°C/200°C. По време на печенето не отваряйте вратата на фурната.

Общи правила:

Ако сладкишът се изсуши
Следващият път печете на температура с около 10˚C по-висока и съкратете времето за печене.

□□□□□□□□□□□□□□□□□

Месото трябва да е минимум 1кг., за да не се изсуши при печене. За " бяло месо", птици и риба използвайте ниски температури(150°C-175°C). За "червени" меса, които трябва да са добре изпечени отвън и да се запазят ароматни и сочни, е добре да започнем печенето на висока температура (200°C-220°C) за кратко време като впоследствие намаляваме температурата.По принцип, колкото по-голямо е количеството месо, толкова по-ниска трябва да бъде температурата и по-дълго времето за печене.Поставете месото в средата на решетката и поставете под нея тавата за събиране на мазнините. Поставете решетката в средата на фурната.Ако искате повече топлина отдолу, поставете решетката на първата степен отдолу.За да стане по-ароматно Вашето печено, запечето го с пушени гърди и масло, които поставяте отгоре.

□□□□□□□□□□□□□□

Когато използвате печене на грил, препоръчваме печене на максимална температура, при което се използва оптимално инфрачервеното лъчение.

При необходимост можете да ползвате и печене на по-ниска температура.

При печене на грил, поставете решетката на най-ниската степен (виж таблица за ползване на фурната), а най-отдолу сложете тавичка за събиране на мазнината, като по този начин се избягва изтичане на мазнина по дъното на фурната.

□□□□□: Винаги при ползване на грила добре затваряйте вратата на фурната. По този начин пестите енергия (около 10%) и ще постигнете отлични резултати.Таблица 1 включва препоръчителни температури, време за печене, и положения на ключовете за постигане на най-добри резултати при печене.

□□□

Позиция на ключа на фурната	Вид ястие	Тегло (Kg)	Степен на фурната отдолу	Време за загряване (мин)	Поз. на термоста-та	Време за печене (минути)
1 Статично	Лазаня	2,5	2	5	200	45-50
——	канелони	2,5	3	5	200	30-35
——	Запечени макарони	2,0	3	5	200	30-35
	Телешко	1,7	2	10	180	60-70
	Пилешко	1,5	3	10	200	80-90
	Патешко	1,8	3	10	180	90-100
	Заешко	2	3	10	180	70-80
	Свинско	2,1	3	10	180	70-80
	Агнешко	1,8	3	10	180	70-80
	Скумрия	1,1	2	5	180	30-40
	Червено месо	1,5	2	5	180	30-35
	Пъстърва в хартия	1	2	5	180	25-30
	Неаполитанска пица	1	2	15	220	15-20
	Бисквити и бишкоти	0,5	3	10	180	10-15
	Масленки	1,1	3	10	180	25-30
	козунаци	0,5	3	10	160	25-30
	Плодов пай	1	3	10	170	25-30
2 Долен нагревател	Довършващо печене					
3 Грил	Риба филе	1	4	5	Max	8
	Морски плодове	1	4	5	Max	4
	Бяла риба	1	4	5	Max	10
	Зеленчуци	1	3/4	5	Max	8-10
4 Двоен грил	Телешки пържоли	1	4	5	Max	15-20
	котлети	1,5	4	5	Max	20
	Хамбургери	1	3	5	Max	7
	Скумрия	1	4	5	Max	15-20
	Препечени сандвичи	n.° 4	4	5	Max	5
	С въртящ се шиш					
	Телешко на шиш	1,0	-	5	Max	70-80
	Пилешко на шиш	2,0	-	5	Max	70-80

Важно: Времената за печене са приблизителни и могат да варират съобразно Вашия вкус. При печене на грил поставете решетката на най-ниското ниво, а най-отдолу сложете тавичка за събиране на мазнината, която да не се разлива по дъното на фурната.

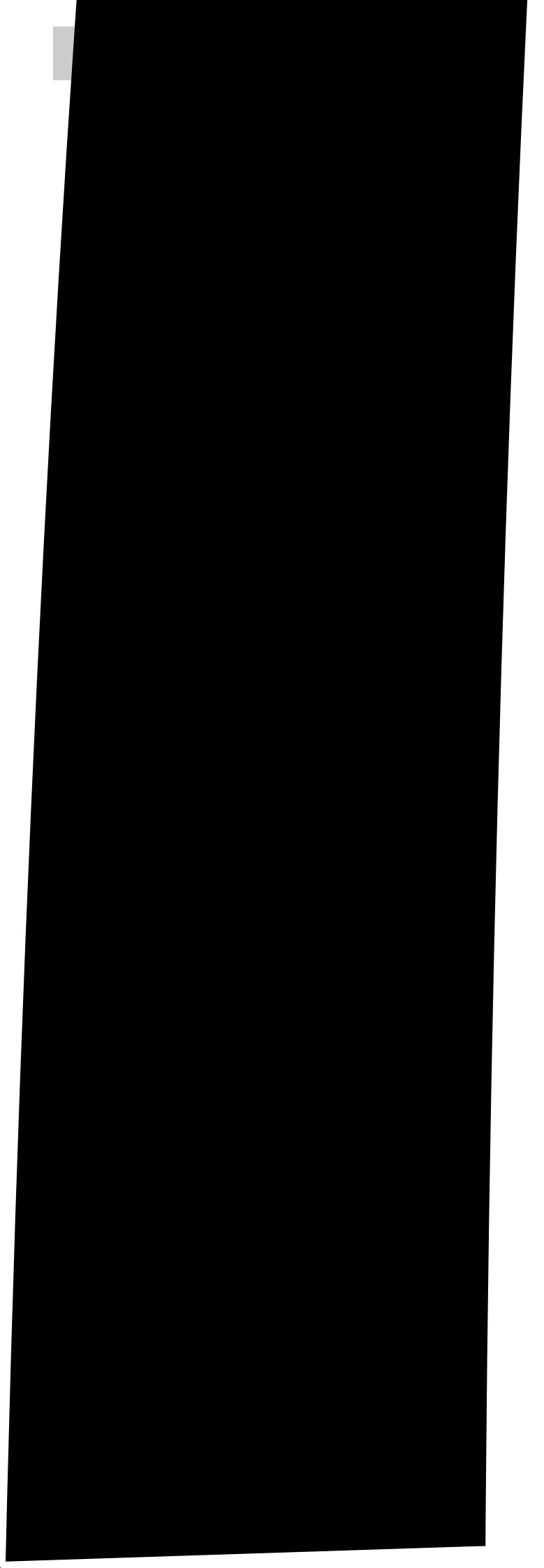
□□□

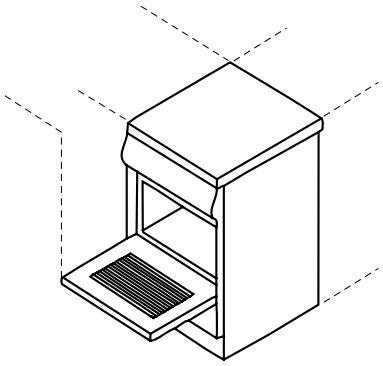
Fontos biztonsági figyelmeztetések

Az elektromos háztartási készülék HATÉKONYSÁGÁNAK és BIZTONSÁGÁNAK garantálása érdekében:
- **kizárólag hivatalos márkaszervizhez forduljon**
- **kérje mindig eredeti cserealkatrészekhez használatát**

1 Ezt a készüléket otthoni, háztartási használtra szánták.
2 Az utasítások csak azon célországok számára érvényesek, melyek szimbólumai megtalálhatóak a kézikönyvön és a készülék azonosító tábláján.
3 **A készülék 1. (izolált) vagy 2. osztályú – 1. alosztályú (2 szekrény közé beépített) készüléknek felel meg.**
4 A készülék használata előtt olvassa el alaposan a jelen kézikönyvben található figyelmeztetéseket, mivel azok az üzembe helyezésre, használatra, és karbantartásra vonatkozó fontos utasításokat tartalmaznak. Őrizze meg a kézikönyvet, hogy bármikor ismét átnézhesse!
5 A csomagolás levétele után győződjön meg a készülék épségéről. Kétség esetén ne használja a készüléket, hanem forduljon szakemberhez! A csomagolóanyagot (műanyag zacskó, habszivacs, szegecsek, stb.) tartsa gyermekek elől elzárva, mivel azok potenciális veszélyforrást jelentenek!
6 A készülék beüzemelését szakképzett szerelőnek kell elvégeznie a gyártó útmutatásainak megfelelően. A helytelen beszerelés miatt keletkező sérülésekért és károkért a gyártó nem tehető felelőssé.
7 A készülék elektromos biztonsága csak akkor biztosítható, ha az szakszerűen, az érvényben lévő elektromos biztonságra vonatkozó előírásoknak megfelelően, földelt hálózathoz van csatlakoztatva. Mindig győződjön meg róla, hogy a földelés működik. Kétséges esetben a készülék ellenőrzését kérje szakképzett villanyszerelőtől. A gyártó nem vonható felelősségre a berendezés hiányzó földelése miatt keletkező károkért.
8 A készülék csatlakoztatása előtt győződjön meg róla, hogy a típuscímkén (a készüléken és/vagy a csomagoláson elhelyezve) megadott adatok megfelelnek-e az elektromos elosztóhálózat adatainak!
9 Ellenőrizze, hogy a hálózat és az aljzatok elektromos teljesítménye megfelel-e a típuscímkén feltüntetett maximális teljesítménynek! Kérdéses esetben forduljon szakemberhez!
10 Beszereléskor el kell helyezni egy legalább 3 mm-es kontakt nyílású multipoláris kapcsolót.
11 Ha az aljzat és a készülék csatlakozó dugója nem kompatibilis, cseréltesse ki az aljzatot egy megfelelőre szakemberrel, akinek arról is meg kell győződnie, hogy az aljzat kábelezése megfelel a készülék által felvett teljesítménynek. Általában nem ajánlott adapter, elosztó és/vagy hosszabbító használata. Ha ezek használata elkerülhetetlen, ne feledje, hogy mindig kizárólag olyan hosszabbított és egyszeres vagy többszörös adaptert használjon, melyek megfelelnek a hatályos biztonsági előírásoknak. Soha ne lépje túl a hosszabbítón, illetve az egyszeres adapteren feltüntetett maximális kapacitást és a többszörös adapteren jelzett maximális teljesítményt.
12 Ha nem használja a készüléket, ne hagyja bedugva! Kapcsolja le a készülék főkapcsolóját, ha nem használja, és zárja el a gázcsapot.
13 Ne takarja el a készülék szellőzésére vagy a hő elosztására szolgáló nyílásokat és réseket!
14 A készülék hálózati kábelének cseréjét a felhasználó nem végezheti el! A kábel sérülése vagy cseréje esetén mindig a gyártó által felhatalmazott márkaszervizhez forduljon.
15 A készülék kizárólag a tervezett célra használható. Minden más használatra (például: helyiségek fűtésére) alkalmatlan és ezért veszélyes. A gyártó nem vonható felelősségre olyan károkért, amelyek szakszerűtlen, hibás, vagy nem rendeltetésszerű használatból adódnak.
16 Bármilyen elektromos készülék használata néhány alapvető szabály betartását igényli. Különösen az alábbiakat tartsa szem előtt:
- ne érjen a készülékhez nedves vagy vizes kézzel vagy lábbal!
- ne használja a készüléket mezítláb!
- hosszabbítót csak különös körültekintéssel használjon!
- a csatlakozót az elektromos hálózatból ne a kábelnél, vagy a készüléknél fogva húzza ki!
- a készüléket ne tegye ki időjárási viszontagságoknak (eső, nap, stb.)!
- ne engedje, hogy a készüléket gyermekek vagy arra alkalmatlan személyek felügyelet nélkül használják!

17 Mielőtt bármilyen tisztítási vagy karbantartási műveletet végezne, áramtalanítsa a készüléket a hálózati csatlakozó dugó kihúzásával, vagy a berendezés kikapcsolásával!
18 Abban az esetben, ha úgy dönt, hogy nem használja többet a készüléket, javasoljuk, hogy a csatlakozó dugó kihúzása után tegye használhatatlanná a hálózati kábel levágásával. Javasoljuk továbbá, hogy a készülék potenciálisan veszélyes részeit tegye ártalmatlanná, különösen a használaton kívüli berendezés azon részeit, melyeket a gyerekek játékszernek használhatnak.
19 Az elektromos főzőlapokra ne tegyen instabil vagy eldeformálódott fazekakat, így elkerülheti az edény felbillenéséből eredő baleseteket. A főzőfelületre úgy helyezze el az edényeket, hogy fogantyúik befele nézzenek, nehogy véletlenül leverje őket.
20 Ne használjon gyúlékony folyadékokat (alkohol, benzin...) a készülék mellett annak üzemeltetése közben!
21 Ha kis háztartási készülékeket használ a felület közelében, ügyeljen rá, hogy az elektromos vezetékeik ne érjenek a meleg részekhez!
22 Ha a készüléket nem használja, mindig ellenőrizze, hogy a gombok "•"/"○" állásban legyenek.
23 A készülék használata közben a felmelegedő részek és a sütő ajtajának néhány része forróvá válik. Ügyeljen rá, hogy ezekhez ne érjen és a gyermekeket tartsa távol
24 Ha a tűzhelyet talapzatra állítja, tegye meg a megfelelő óvintézkedéseket annak érdekében, hogy a készülék ne csúszhasson le arról!





A tűzhely különféle funkciói a kapcsolótáblán található funkció és szabályzó gombok segítségével választhatóak ki.
Figyelem: Első bekapcsoláskor javasoljuk, hogy működtesse a sütőt üresen körülbelül fél óráig maximumra állított termosztáttal és csukott ajtó mellett. Fél óra után kapcsolja ki a készüléket, nyissa ki az ajtót és szellőztesse ki a helyiséget. Az ilyenkor néha érezhető szag a készülék gyártása és beszerelése között eltelt idő alatt a tűzhely védelmére szolgáló anyagok elpárolgásából származik.
Figyelem: Alulról az első szintet csak akkor használja, ha nyárson süt (ahol van ilyen). Más sütésforma esetén soha ne használja a legalsó szintet, és sütés közben ne tegyen semmit a sütő aljára, mert az a zománc megsérülését okozhatja. A sütéshez használt edényeket/anyagokat (tűzálló anyagok, alumíniumfólia stb.) mindig a készülékhez mellékelt, a sütő tepsitartó sínjébe megfelelően behelyezett rácsra tegye.

A sütő tekerőgombjai
Ezzel a két kapcsológombbal választhatóak ki a tűzhely különféle funkciói és állítható be az ételek elkészítéséhez legideálisabb hőmérséklet. A különféle főzési funkciók kiválasztása a két kapcsológomb segítségével lehetséges:
G - választógomb
N - hőfokszabályzó gombja
a kapcsolótáblán
A "**0**"-val jelzett kikapcsolt helyzettől eltérő bármely más tekerőgomb állláskor felkapcsolódik a tűzhely lámpája; a szimbólummal jelzett állás lehetővé teszi a tűzhely lámpájának felkapcsolását anélkül, hogy a fűtőszálak bekapcsolódnának. A felkapcsolódott tűzhely lámpa jelzi, hogy a tűzhely be van kapcsolva; a lámpa mindaddig világít, amíg a tűzhely működik.
1. A hagyományos sütő
- Állítsa a "**G**" gombot az alábbi állásra: ⎺⎺⎺
- Állítsa az "**N**" gombot az alábbi állásra: **50**°C és **Max** állás között választható.

Felkapcsolódik a tűzhely lámpája és bekapcsol a két felső és alsó fűtőszál (elektromos ellenállás). A készülék automatikusan eléri a hőfokszabályzó gomb segítségével beállított hőmérsékletet és azt egyenletesen tartja a termosztát vezérlőeleme segítségével. Ez a funkció lehetővé teszi bármilyen típusú étel elkészítését, köszönhetően az optimális hőmérséklet eloszlásnak.

2. Alsó fűtőszál
- Állítsa a "**G**" gombot az alábbi állásra: |___|
- Állítsa az "**N**" gombot az alábbi állásra: **50**°C és a **Max** állás között választható.

Bekapcsolódik a tűzhely lámpája és működésbe lép az alsó fűtőszál. A készülék automatikusan eléri és egyenletesen tartja a hőfokszabályzó gombbal beállított hőmérsékletet. Ez az állás olyan (tepsibe helyezett) ételek átsütéséhez ajánlott, melyek felszíne már jól megsült, belsejük azonban még puha, illetve könnyű, aranybarna felületű, gyümölccsel vagy lekvárral borított süteményekhez. Meg kell jegyezni, hogy ez a funkció nem alkalmas a maximális hőmérséklet (250°C) eléréséhez a sütő belsejében; ezért nem tanácsos az ételeket úgy sütni, hogy a sütő végig ebben az állásban marad, kivéve, ha 180°C-ot vagy annál alacsonyabb hőmérsékletet igénylő tortát süt.

3. Felső fűtőszál

- Állítsa a "**G**" gombot az alábbi állásra: |▼▼▼|
- Állítsa az "**N**" gombot az alábbi állásra: **50**°C és **Max** állás között választható.

Bekapcsol a sütő lámpája, infravörös sugárzással működni kezd a grill és forogni kezd a forgónyárs motorja. A grill különösen magas és közvetlen hőmérséklete lehetővé teszi, hogy a húsok felszínét úgy pirítsa meg, hogy meggátolja a nedvesség elillanását, így belül porhanyósabbak maradnak.

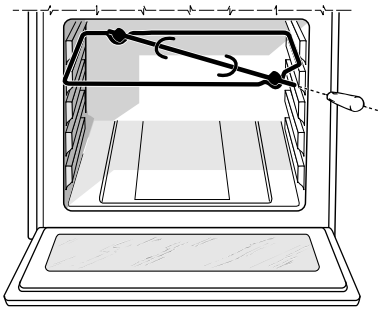
4. A grill
- Állítsa a "**G**" gombot az alábbi állásra: |▼▼▼|
- Állítsa az "**N**" gombot az alábbi állásra: **50**°C és **Max** állás között választható.

Bekapcsol a sütő lámpája, működni kezd a dupla grill fűtőszála, és forogni kezd a forgónyárs motorja. Ez a grill a szokásosnál nagyobb és felépítése teljesen új: a sütés hatásfoka 50%-kal megnőtt. A dupla grill lehetővé teszi, hogy a sarkokba is eljusson a hő.
Fontos: a grillezést csukott sütőajtó mellett végezze, így egységesen a legjobb eredményt éri el és **jelentős mennyiségű energiát takarít meg (körülbelül 10%-ot).** Amikor dupla grillt használ, helyezze a rácsot/tepsit a legfelső szintekre (lásd sütési táblázat). A zsiradék összegyűjtéséhez és annak elkerülése érdekében, hogy füst keletkezzen, helyezzen egy zsírfogót a legalsó szintre.

A tűzhely működését jelző lámpa: (L)
Jelzi, hogy a sütő hőt termel. Kikapcsolódik, amikor a sütő belsejében a hőmérséklet elérte a tekerőgombbal beállított értéket. Ettől a ponttól a lámpa be- és kikapcsol, jelezve, hogy a termosztát megfelelően működik és állandó értéken tartja a sütő belsejének hőmérsékletét.

Figyelem!
Előzze meg, hogy a kisgyerekek hozzáérjenek a sütő ajtajához, mivel az sütés közben erősen felmelegszik!

A forgónyárs
A forgónyárs működésbe hozásához végezze el a következő lépéseket:
a) tegye a zsírfogót az 1. szintre;
b) helyezze a forgónyárs megfelelő tartóját a 4. szintre, és helyezze a nyársat a megfelelő nyíláson keresztül a sütő hátoldalán elhelyezett nyársforgatóba;
c) a nyárs elindításához állítsa a sütő választógombját (**G**) |▼▼▼| állásba (ezzel aktiválja a grill össz-teljesítményének 50%-át) kis mennyiségű étel esetén, vagy |▼▼▼| állásba (amivel a grill teljes teljesítményét aktiválja).



Sldőmérő tekerőgomb
A percszámláló használatához fel kell húzni a csengőt az "**M**" tekerőgombnak az óramutató járásával megegyező irányba történő majdnem teljes elfordításával ↻; majd visszafele elindulva ↺ állítsa be a kívánt időt az előre megadott percek számának megfelelő jelre állítva a mutatót.

A sütő számos lehetőséget kínál, hogy minden ételt a lehető legfinomabban készítsen el. Idővel meg fogja tanulni, hogyan használhatja legjobban a sütőt, így az alábbi tanácsok csupán tájékoztató jellegűek, melyeket személyes tapasztalataival kibővíthet.

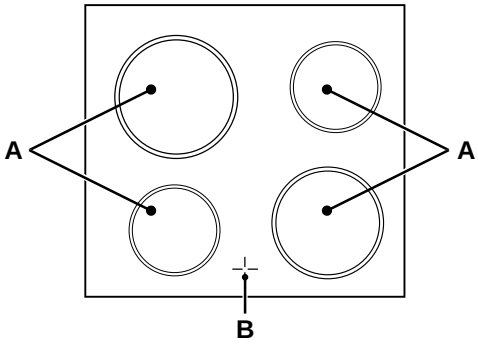
Sütemények sütése
A sütemény behelyezésekor a sütőnek már melegnek kell lennie; várja meg az előmelegítési fázis végét (körülbelül 10-15 perc). A sütemények sütési hőmérséklete 160°C és 200°C között van. Ne nyissa ki sütemény sütése közben az ajtót, mert az összeesik.

Hal és hús sütése
Fehér húsok, szárnyasok és hal sütéséhez használjon alacsony hőmérsékleteket. (150°C-175°C). Kívül jól átsült, belül lédús vörös húsok sütéséhez először rövid ideig magas hőmérséklet (200°C-220°C), majd a hőmérséklet fokozatos csökkentése a megfelelő. Általánosságban minél több húst süt, annál alacsonyabb lesz a hőmérséklet és annál hosszabb ideig tart a sütés. Helyezze a rács közepére a húst és tegyen alá egy edényt a zsírcseppek összegyűjtéséhez. Helyezze a rácsot a sütő közepébe. Ha a sütés több hőt kíván alulról, használja a legalsó szintet.

Grillezéshez
A grill funkció beállításához ajánlatos a hőfokszabályzó gombját maximumra állítani, mivel ez biztosítja a grillezés optimális körülményeit, mely az infravörös sugarak sugárzásán alapul. Ez azonban nem zárja ki, hogy, szükség esetén, a grillezés hőmérsékletét a maximumnál alacsonyabbra lehessen állítani. A grill funkció használatánál a rácsot tegye az alsó szintekre (lásd sütési táblázat) majd, a zsiradék összegyűjtéséhez és a füst kialakulásának megakadályozására, helyezzen egy zsírfogót a legalsó szintre.
Fontos: a grillezést csukott sütőajtó mellett végezze. Ezzel a kitűnő eredményeket **jelentős energia megtakarítással (kb. 10%) ötvözheti**

Útmutató a kerámia főzőlap használatához

Leírás
A főzőlapok alatt elektromos hősugárzó elemek vannak beépítve (ezek a részek válnak működés közben pirossá).
A. Főzési zóna (**A**).
B. Ezek a lámpák jelzik, ha a fűtőelemek hőmérséklete 60° C felett van, akkor is, ha a főzőlap ki van kapcsolva.



A fűtőelemek leírása
A **sugárzó fűtőelemek** kör alakú fűtő elemekből állnak, amelyek a bekapcsolás után csak 10-20 másodperc elteltével válnak pirossá.

Útmutató az üvegkerámia főzőlap használatához
Ahhoz, hogy a főzőlappal a lehető legjobb eredményeket érje el, az ételek elkészítésekor illetve főzésekor tartson be néhány alapszabályt.

- Az üvegkerámia főzőlapon bármilyen típusú fazekat és serpenyőt használhat, de alsó felületüknek tökéletesen simának kell lennie. Természetesen minél vastagabb a fazék, illetve a serpenyő alja, annál egyenletesebben oszlik el a hő.

- Ellenőrizze, hogy a serpenyő alja teljesen takarja-e a koszorút: így lehetővé teszi a termelt hő tökéletes hasznosítását.

- Ellenőrizze, hogy a serpenyő alja mindig száraz és tiszta legyen: ezzel biztosítja, hogy az érintkezés optimális legyen, de azt is, hogy a serpenyő és a főzőlap élettartama minél hosszabb legyen.
- Ne használja ugyanazokat az edényeket, amelyeket gáztűzhelyhez használt, mivel ez utóbbi hőereje eldeformálhatja az edény alját és nem ugyanazt az eredményt kapja, ha a későbbiekben üvegkerámia főzőlapon használja.

Praktikus tanácsok a főzőlapok használatához

A főzőlap fűtőszálainak szabályozó gombjai (I)
A tűzhely rendelkezhet sorozatos, gyors és automatikus elektromos főzőlapokkal különféle kombinációkban (a gyors főzőlapok megkülönböztethetőek a többitől a közepükön található piros pont, az automatikus főzőlapok pedig a közepükön található alumínium karika segítségével).
A hőveszteség elkerülése és a főzőlapok sérülésének elkerülése érdekében javasoltjuk, hogy főzéshez mély és a főzőlap átmérőjénél nem kisebb edényeket használjon.
A táblázat bemutatja, hogy melyik tekerőgombon jelzett álláshoz melyik használati mód javasolt a főzőlapokhoz.

Program	Gyors és normál fűtőszál
0	Elzárva
1	Zöldségek és hal főzéséhez
2	Burgonya (párolt), levesek, borsó, bab
3	Nagymennyiségű étel, zöldségleves hosszú ideig tartó főzéséhez
4	Sültek (közepesen átsült) elkészítéséhez
5	Sültek (jól átsült) elkészítéséhez
6	Pirításhoz vagy gyors forraláshoz

Zöld világító jelzőlámpa (H)
Ez a lámpa akkor gyullad fel, ha bekapcsol egy főzőlapot.

Sütési tanácsok

Választó gomb állása	Ételek	Súly (kg)	Sütő aljától számított sütési szint	Sütési idő (perc)	Hőfokszabályzó tekerőgombja	Sütési idő (perc)
1. Hagyományos mód	Lasagne	2,5	2	5	200	45-50
	Cannelloni	2,5	3	5	200	30-35
	Csőben sült tészták	2,0	3	5	200	30-35
	Borjú	1,7	2	10	180	60-70
	Csirke	1,5	3	10	200	80-90
	Kacsa	1,8	3	10	180	90-100
	Nyúl	2	3	10	180	70-80
	Sertés	2,1	3	10	180	70-80
	Bárány	1,8	3	10	180	70-80
	Makrahal	1,1	2	5	180	30-40
	Makréla	1,5	2	5	180	30-35
	Alumínium fóliában sült pisztráng	1	2	5	180	25-30
	Pizza napoletana	1	2	15	220	15-20
	Kekszek és teasütemények	0,5	3	10	180	10-15
	Flan és nem kelesztett édes tészták	1,1	3	10	180	25-30
	Sós és édes sütemény	1	3	10	180	30-35
	Kelt tészták	0,5	3	10	160	25-30
	Gyümölcs torta	1	3	10	170	25-30
2. Sütő alja	Főzés után átsütendő ételek					
3. Felső sütő	Nyelvhal és tintahal	1	4	5	Max	8
	Tintahal és rák nyárson					
	Tőkehal filé	1	4	5	Max	4
	Grillezett zöldségek	1	4	5	Max	10
		1	3/4	5	Max	8-10
4. Grill	Borjúsült	1	4	5	Max	15-20
	Karaj	1,5	4	5	Max	20
	Hamburger	1	3	5	Max	7
	Makréla	1	4	5	Max	15-20
	Melegszendvics	4 db	4	5	Max	5
	Nyárson sültek					
	Borjúsült nyárson	1,0	-	5	Max	70-80
	Csirke nyárson	2,0	-	5	Max	70-80

MEGJEGYZÉS: a megadott sütési idők tájékoztató jellegűek és egyéni ízléstől függően módosíthatóak. Grillezéskor vagy dupla grill használatakor a zsírfogót mindig a legalsó szintre tegye.

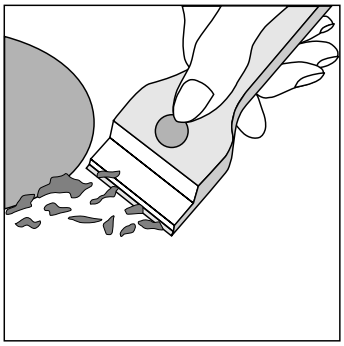
A sütő mindennapi karbantartása és tisztítása

Mindenféle tisztítási és karbantartási munkálat előtt áramtalanítsa a készüléket.A tűzhely lehető leghosszabb élettartamának biztosítása érdekében, rendszeresen gondosan tisztítsa meg figyelembe véve az alábbiakat:

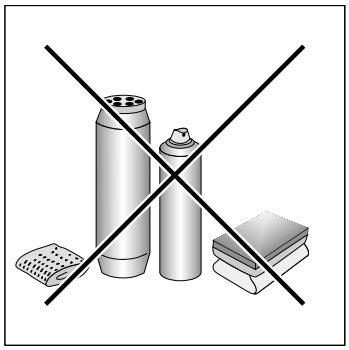
- A tisztításhoz ne használjon gőzzel működő berendezéseket.
- a zománcozott részeket és az öntisztuló lemezeket meleg vízzel mossa le súrolópor vagy maróanyag használata nélkül, mivel ezek károsíthatják a felületet;
- a sütő belsejét bizonyos időközönként tisztítsa meg még langyos állapotban meleg víz és mosogatószer segítségével, majd öblítse át, és törölje alaposan szárazra;
- az inox acél foltos maradhat, ha sokáig túl kemény vízzel vagy agresszív (foszfor-tartalmú) tisztítószerrel érintkezik. Javasoljuk, hogy tisztítás után alaposan öblítse le és törölje szárazra. Az esetlegesen kiborult víz felszárítás szintén elengedhetetlen.
- rendszeres tisztítással előzze meg a kosz és zsír felhalmozódását a kezelőlapon. Hogy ne karcolja össze a zománcozott vagy fényes acél részeket, használjon nem dörzshatású szivacsot vagy nedves ruhát.

A főzőlap felületének tisztítása

Főzés előtt nedves ruhával mindig le kell tisztítani a főzőlapról a port vagy az ottmaradt ételdarabokat. A főzőlap felületét langyos vizes oldattal vagy enyhe tisztítószerrel rendszeresen meg kell tisztítani. A kerámiafelület tisztításához időszakonként szüksége lehet speciális termék használatára. Mindenekelőtt távolítson el minden étel- és zsírmaradványt üveghez használható kaparókéssel, lehetőleg borotvapengével **CERA** (nincs mellékelve) vagy, ennek hiányában, borotvával.



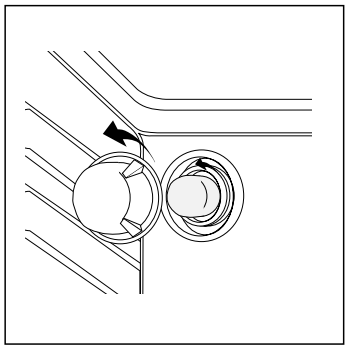
Tisztítsa meg a főzőlapot egy papírtörölközővel és megfelelő tisztítószerrel, amikor a teteje még meleg. Ezután öblítse le és tiszta ruhával törölje szárazra. Ha a felülethez véletlenül műanyag darab vagy alumínium lemez lenne ragadva, távolítsa el **azonnal** a meleg főzőfelületről egy kaparókéssel anélkül, hogy megsértené magát a felületet. Ugyanezt tegye meg abban a z esetben is, ha cukor vagy magas cukortartalmú étel borul ki. Ne használjon semmilyen típusú dörzsszivacsot! Ne használjon maró hatású tűzhely- vagy folttisztító sprayt se!



Speciális tisztítószer üvegkerámia főzőlapokhoz	Hol kaphatóak?
Tisztító vakaró és tartozék penge	Háztartási boltok Áruházak
Tisztító termékek üvegkerámiához	Háztartási boltok Hobby boltok Áruházak Szupermarket

A sütő lámpájának cseréje

- Húzza ki a készüléket a konnektorból (ha hozzáfér), vagy áramtalanítsa az áramforrásra csatlakoztatáshoz használt megszakító kikapcsolásával;
- Csavarozza ki a lámpatartó üveg fedelét;
- Csavarja ki a lámpát és cserélje ki egy az alábbi tulajdonságokkal rendelkező magas hőmérsékletnek ellenálló (300°C) lámpával:
  - Feszültség: 230 V
  - Teljesítmény: 25 W
  - Típus: E14
- Helyezze vissza az üveg fedelet és csatlakoztassa ismét a tűzhelyet a hálózatra.



Dôležité bezpecnostné upozornenia

Kvôli zaisteniu ÚCINNOSTI a BEZPECNOSTI tohto elektrospotrebica:
- **sa obracajte v hradne na autorizované strediská servisnej služby**
- **zakažd m vyžadujte použitie originálnych náhradn ch dielov**

1 Tento spotrebic bol navrhnutý na použitie neprofesionálneho druhu, v domácnosti.

2 Tieto pokyny platia len pre krajiny urcenia, ktoré sú vyznacené na návode a na identifikacnom štítku zariadenia.

3 **Toto zariadenie patrí do triedy 1 (izolované) alebo triedy 2 – podtriedy 1 (vstavané medzi dve skrinky).**

4 Pred použitím zariadenia si pozorne precítajte upozornenia obsiahnuté v tomto návode, nakolko poskytujú dôležité informácie, týkajúce sa bezpecnosti pri inštalácii, použití a údržbe. Tento návod starostlivo uschovajte, aby mohol byt použitý ako zdroj potrebných informácií.

5 Po rozbalení zariadenia sa presvedcte, ci nie je poškodené. V prípade pochybností zariadenie nepoužívajte a obrátte sa na odborne kvalifikovaný personál. Súcasti obalu (igelitové sácky, penový polystyrén, klince, atd.) nesmú byt ponechané v dosahu detí, pretože predstavujú zdroj možného nebezpecenstva.

6 Inštalácia musí byt vykonaná odborne kvalifikovaným personálom podla pokynov výrobcu. Chybná inštalácia môže ohrozit zdravie ludí a zvierat a spôsobit škody na majetku, za ktoré výrobca nezodpovedá.

7 Elektrická bezpecnost tohto zariadenia je zabezpecená len v prípade, ked je správne pripojený k úcinnému zemniacemu rozvodu, v súlade s platnými normami elektrickej bezpecnosti. Zakaždým sa uistite, že uzemnenie je funkcné. V prípade pochybností sa obrátte na odborne kvalifikovaného elektrikára a poverte ho kontrolou rozvodu. Výrobca nemôže byt braný na zodpovednost za prípadné škody, spôsobené chýbajúcim uzemnením rozvodu.

8 Pred zapojením zariadenia sa uistite, že sa menovité údaje (uvedené na zariadení alebo na obale) zhodujú s údajmi elektrickej siete a rozvodu plynu.

9 Skontrolujte, ci kapacita elektrickej siete a elektrických zásuviek zodpovedá maximálnemu výkonu zariadenia uvedenému na identifikacnom štítku. V prípade pochybností sa obrátte na odborne kvalifikovanú osobu.

10 V rámci inštalácie je potrebné nainštalovat omnipolárny stykac s rozpínacou vzdialenostou kontaktov, rovnajúcou sa 3 mm alebo väcšou.

11 V prípade nekompatibility medzi zásuvkou a zástrckou zariadenia, nechajte zástrcku vymenit za inú vhodného druhu, odborne kvalifikovaným personálom. Jeho úlohou bude taktiež overit, ci je prierez káblov zásuvky vhodný pre príkon zariadenia. Všeobecne sa nedoporucuje používat adaptéry, rozvodky a predlžovacie káble. Ak nie je možné vyhnút sa ich použitiu, pamätajte vždy na to, že je potrebné používat len také jednotlivé alebo viacnásobné predlžovacie káble a adaptéry, ktoré sú v zhode s platnými bezpecnostnými normami. Nikdy pritom neprekracujte maximálnu prúdovú kapacitu uvedenú na jednotlivom predlžovacom kábli alebo adaptéri a maximálny výkon uvedený na viacnásobnom adaptéri.

12 Nikdy nenechávajte zariadenie zbytocne zapnuté. Ked ho nepoužívate, vypnite hlavný vypínac zariadenia a zavrite ventil prívodu plynu.

13 Otvory ani drážky slúžiace k ventilácii a k uvolnovaniu tepla, nesmú byt v žiadnom prípade uzatvorené alebo upchaté.

14 Napájací kábel tohoto zariadenia nesmie byt menený užívatelom. V prípade poškodenia kábla alebo pri jeho výmene sa obrátte výhradne na centrum servisnej služby, autorizovanej výrobcom.

15 Toto zariadenie musí byt používané len pre úcely, pre ktoré bolo špeciálne vyrobené. Každé iné použitie (napríklad: ohrev prostredia) je považované za nesprávne a teda nebezpecné. Výrobca nemôže byt považovaný za zodpovedného za prípadné škody, vyplývajúce z nesprávneho, chybného alebo neracionálneho použitia.

16 Použitie akéhokolvek elektrického zariadenia je sprevádzané dodržiavaním niektorých základných pravidiel. Konkrétne:
- nikdy sa nedotýkajte zariadenia mokrými alebo vlhkými rukami alebo nohami
- nikdy nepoužívajte zariadenie, ked ste bosí
- nikdy nepoužívajte predlžovacie káble; ak ich používate, tak iba s maximálnou opatrnostou
- pri odpájaní zástrcky z elektrickej zásuvky, netahajte za napájací kábel, ani za samotné zariadenie.
- nenechávajte zariadenie vystavené atmosférickým vplyvom (dážd, slnko, atd.)
- nedovolte, aby bolo zariadenie používané detmi, alebo nesvojprávnymi osobami bez dozoru

17 Pred vykonaním akejkolvek operácie spojenej s cistením alebo údržbou, odpojte zariadenie od siete elektrického napájania a to bud vytiahnutím zástrcky, alebo vypnutím vypínaca rozvodu.

18 Akonáhle sa rozhodnete, že už nebudete zariadenie používat, doporucujeme vyradit ho z prevádzky odstrihnutím napájacieho kábla, po vytiahnutí zástrcky z elektrickej zásuvky. Dalej sa doporucuje zneškodnit tie casti zariadenia, ktoré by mohli predstavovat nebezpecenstvo a to hlavne pre deti, ktoré by vyradené zariadenie mohli použit ku svojim hrám.

19 Na elektrické platnicky sa nesmú klást nestabilné alebo deformované hrnce, aby sa predišlo nehodám spojeným s ich prevrátením. Umiestnite ich na varnú dosku tak, aby boli rukoväte obrátené smerom dovnútra varnej dosky, cím zabránite náhodnému nárazu do týchto rukovätí a ich následnému pádu.

20 Nepoužívajte horlavé kvapaliny (alkohol, benzín...) v blízkosti zariadenia pocas jeho použitia.

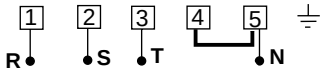
21 Pri použití drobných elektrospotrebicov v blízkosti varnej dosky dávajte pozor, aby sa napájací kábel nedostal na horúcu plochu.

22 Ked sa zariadenie nepoužíva, vždy skontrolujte, ci sa otocné gombíky nachádzajú v polohe "•"/"○".

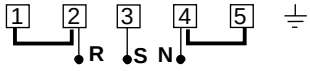
23 Pocas prevádzky zariadenia sa vyhrievacie clánky a niektoré casti dvierok rúry zahrievajú na vysokú teplotu. Dávajte pozor, aby ste sa ich nedotkli a deti udržujte v dostatocnej vzdialenosti.

24 Ked bude sporák postavený na podstavec, vykonajte patricné opatrenia, aby nemohlo dôjst k jeho sklznutiu z podstavca.

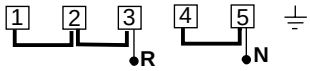
400 3N ~
H05RR-F 5x2.5 CEI-UNEL 35363

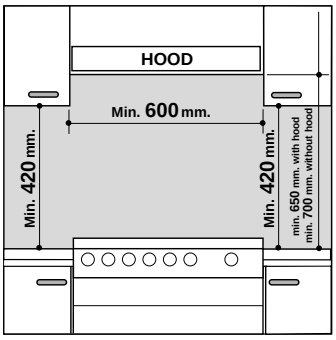


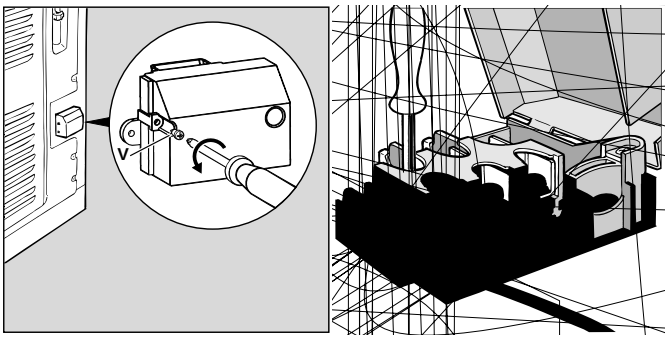
400V 2N ~
H05RR-F 4x2.5 CEI-UNEL 35363

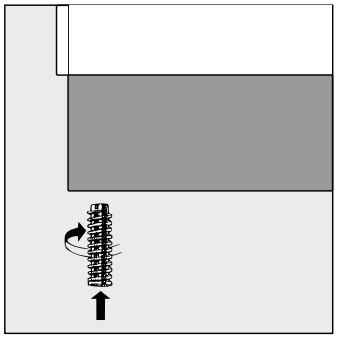


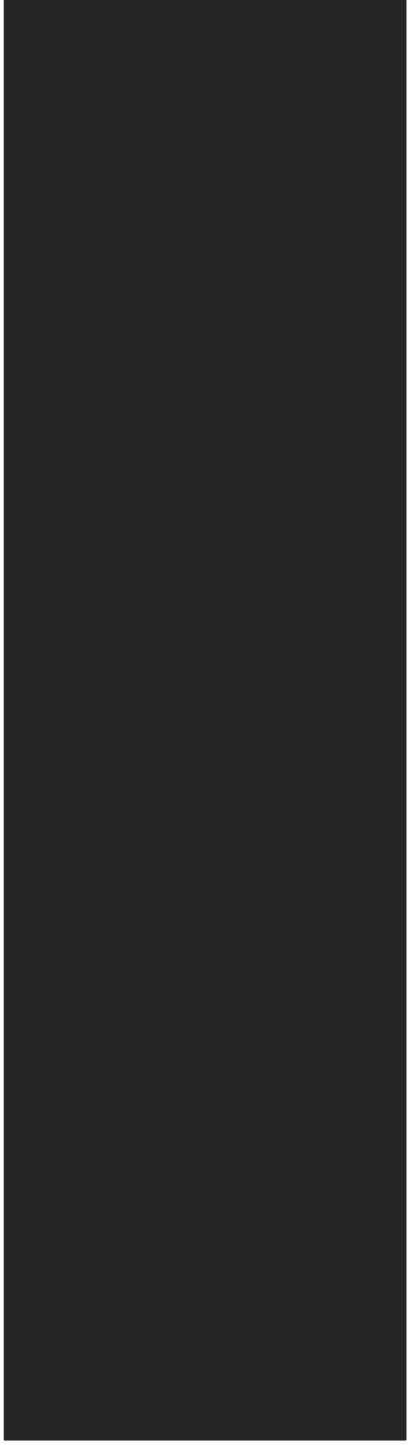
230V 1N ~
H07RN-F 3x4 CEI-UNEL 35364











Volba jednotlivých funkcií sporáka sa vykonáva prostredníctvom ovládacích prvkov a zariadení, umiestnených na jeho ovládacom paneli.

Upozornenie: Pri prvom zapnutí doporucujeme, aby ste nechali rúru v cinnosti naprázdno približne na pol hodiny s termostatom na maxime a so zavretými dvierkami. Po uplynutí uvedenej doby ju vypnite, zavrite dvierka a vyvetrajte miestnost. Zápach, ktorý pocas tejto operácie obcas vzniká, je zaprícinený vyparovaním látok, použitých na ochranu rúry v období medzi výrobou rúry a jej nainštalovaním.

Upozornenie: Prvú úroven zospodu používajte len v prípade pecenia s použitím ražna (ak je súcastou). Pri iných spôsoboch pecenia nikdy nepoužívajte prvú úroven zospodu a nikdy nekladte na dno rúry pocas pecenia žiadne predmety, pretože by mohlo dôjst k poškodeniu smaltu. Vaše nádoby na pecenie (žiaruvzdorné nádoby, alobal, atd.) kladte vždy na rošt z výbavy zariadenia, poriadne zasunuté do vodiacich drážok rúry.

Otocné gombíky r ry

Prostredníctvom týchto dvoch otocných gombíkov je možné volit jednotlivé funkcie rúry a najvhodnejšiu teplotu na upecenie vložených jedál. Volba jednotlivých funkcií pecenia sa vykonáva prostredníctvom ovládacích otocných gombíkov:

G - otocný gombík volby

N - otocný gombík termostatu

na ovládacom paneli

V ktorejkolvek polohe otocného gombíka volby, odlišnej od kludovej polohy oznacenej "**0**", dôjde k zapnutiu rúry; poloha otocného gombíka oznacená symbolom umožnuje zapnutie osvetlenia rúry bez aktivácie ktoréhokolvek vyhrievacieho clánku. Zapnuté osvetlenie rúry poukazuje na to, že je rúra v cinnosti; osvetlenie zostane zapnuté po celú dobu cinnosti rúry.

1. Statick ohrev

- Poloha otocného gombíka "**G**": ——
- Poloha otocného gombíka "**N**": medzi **50**°C a **Max**.

Slúži na zapnutie osvetlenia a horného a dolného vyhrievacieho clánku (elektrické rezistory). Teplota nastavená prostredníctvom otocného gombíka termostatu bude automaticky dosiahnutá a udržovaná na konštantnej úrovni prostredníctvom ovládacieho zariadenia termostatu. Táto funkcia umožnuje upecenie akéhokolvek druhu jedla, vdaka dokonalému rozloženiu teploty.

2. Spodn vyhrievací clánok

- Poloha otocného gombíka "**G**": |___|
- Poloha otocného gombíka "**N**": medzi **50**°C a **Max**.

Slúži na zapnutie osvetlenia a dolného vyhrievacieho clánku. Teplota nastavená prostredníctvom otocného gombíka termostatu bude automaticky dosiahnutá a udržovaná na konštantnej úrovni. Doporucuje sa používat túto polohu na dopecenie jedál (umiestnených v pekácoch), ktoré tak budú dokonale opecené na vrchu, ale zároven ešte jemné vo vnútri, alebo pri príprave kolácov s ovocím alebo marmeládou, ktoré vyžadujú upecenie do zlatista na povrchu. Je treba si všimnút, že táto funkcia neumožnuje dosiahnutie maximálnej teploty (250 °C) v rúre; preto sa nedoporucuje piect jedlá s rúrou nastavenou neustále v tejto polohe, s výnimkou prípadov, ktoré vyžadujú teploty nižšie alebo rovnajúce sa 180 °C.

3. Horn vyhrievací clánok

- Poloha otocného gombíka "**G**": |▼▼▼|
- Poloha otocného gombíka "**N**": medzi **50**°C a **Max**.

Slúži na zapnutie osvetlenia, infracerveného grilu a motorceka otácania ražna. Pomerne vysoká teplota a priame pôsobenie tepla umožnuje bezprostredné zafarbenie povrchu jedál do ružova, pricom ich vnútro zostáva mäkké, pretože dochádza k zabráneniu úbytku tekutín.

4. Gril

- Poloha otocného gombíka "**G**": |▼▼▼|
- Poloha otocného gombíka "**N**": medzi **50**°C a **Max**.

Slúži na zapnutie osvetlenia, dvojitého vyhrievacieho clánku grilu a motorceka otácania ražna. Jedná sa o gril, ktorý je v porovnaní s bežnými grilmi väcší a má úplne nový dizajn: úcinnost pecenia sa tak zvýšila o 50%. Dvojitý gril odstranuje prítomnost rohových zón bez prítomnosti tepla. **Dôležitá informácia:** grilujte pri zatvorených dvierkach rúry, aby ste zároven s optimálnymi výsledkami dosiahli aj **v razn sporu energie (približne 10%).**

Pri použití grilu uložte mriežku na jednu z posledných úrovní (vid tabulka pecenia). Aby ste zachytili tuk a zabránili tak tvorbe dymu, uložte zbernú nádobu na prvú úroven zospodu.

Kontrolka cinnosti r ry (L).

Poukazuje na to, že vo vnútri rúry vzniká teplo. K jej vypnutiu dôjde po tom, ako teplota v rúre dosiahne hodnotu nastavenú nastavenú prostredníctvom otocného gombíka. Od tejto chvíle striedavé rozsvecovanie a zhasínanie kontrolky poukazovat na správnu cinnost termostatu a udržovanie teploty vo vnútri pece na konštantnej úrovni.

Upozornenie

Zabránte tomu, aby sa deti dotýkali dvierok rúry, pretože tieto sa pocas pecenia velmi zohrievajú.

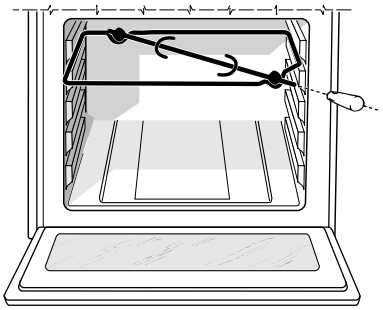
Otocn ražen

Otocný ražen sa uvádza do cinnosti nasledovne:

a) umiestnite zbernú nádobu na 1.úroven;

b) zasunte príslušný držiak ražna na 4. úroven a umiestnite ražen do systému na otácanie ražna, jeho zasunutím do príslušného otvoru, nachádzajúceho sa v zadnej casti rúry;

c) ražen sa uvádza do cinnosti otocným gombíkom volby funkcie rúry (**G**) do polohy |▼▼▼| (slúžiacej na aktiváciu 50% celkového výkonu grilu) pre malé množstvá jedál, alebo do polohy |▼▼▼| (slúžiacej na aktiváciu celkového výkonu grilu).



Otocn gombík casovaca

Aby ste mohli používat pocítadlo minút, je nutné nastavit zvonenie a to pootocením otocného gombíka"<B>M" o takmer celú jednu otácku v smere hodinových ruciciek ; potom pri návrate späť nastavíte požadovaný cas prípravy a to nastavením rysky na otocnom gombíku na císlo odpovedajúce vopred stanoveným minútam.

Vaša rúra ponúka širokú škálu možností pre pecenie všetkých jedál optimálnym spôsobom. Casom budete môct co najlepšie využit toto univerzálne zariadenie urcené na pecenie a preto nižšie uvedené poznámky slúžia len ako indikácia k rozšíreniu vašich osobných skúseností.

Pecenie kolácov

Pri vložení koláca musí už byt rúra vyhriata; vyckajte preto na ukoncenie fázy predohriatia (približne 10-15 minút). Doporucená teplota pri pecení kolácov sa pohybuje od 160 do 200 °C. Neotvárajte dvierka rúry pocas pecenia, pretože kolác by poklesol.

Koláč je príliš suchý
Nabudúce nastavte o 10 °C vyššiu teplotu a znížte dobu pečenia.

Koláč padá
Použite menej tekutín, alebo znížte teplotu o 10 °C.

Koláč je na povrchu tmavý
Vložte ho do pece na nižšiu úroveň, nastavte nižšiu teplotu a predĺžte dobu pečenia.

Dobre upečený zvonku, ale vo vnútri je lepkavý
Použite menej tekutín, znížte teplotu a zvýšte dobu pečenia.

Múčnik nie je možné oddeliť z plechu/formy
Plech/formu dobre vymažte tukom a vysypte trochou múky.

Pecenie r b a mäsa

Pri pecení bieleho mäsa, hydiny a rýb používajte nízke teploty. (150°C-175°C). Pri príprave cerveného mäsa, ktoré má byt poriadne upecené zvonku, ale zároven si má zachovat obsah štavy, je vhodné použit vysokú pociatocnú teplotu (200-220 °C) na krátku dobu a následne ju znížit. Vo všeobecnosti platí, že cím viac mäsa sa pecie, o to nižšia bude teplota a dlhšia doba pecenia. Mäso uložte doprostred roštu a umiestnite pod neho zbernú nádobu na zachytenie odkvapkávajúceho tuku. Rošt vložte doprostred rúry. Ak pecenie vyžaduje viac tepla zospodu, použite prvú úroven odspodu.

Grilovanie

Pri použití grilu sa doporucuje nastavit otocný gombík termostatu do polohy odpovedajúcej maximu, pretože sa jedná o podmienku optimálneho využitia grilu, založeného na ožarovaní infracerveným žiarením. To nic nemení na skutocnosti, že je možné nastavit termostat pri grilovaní aj na nižšie teploty ako maximálna. Pri použití tejto funkcie, uložte rošt na jednu z posledných úrovní odspodu (vid tabulka pecenia) a potom zasunte na prvú úroven odspodu zbernú nádobu, aby ste zabránili tvorbe dymu.

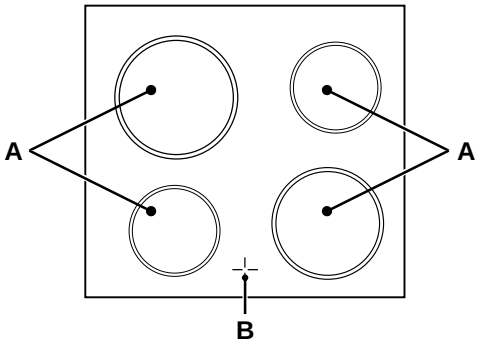
Dôležitá informácia: Grilujte vždy pri zatvorených dvierkach. Výsledkom je okrem lepšieho upecenia, taktiež **v razné ušetrenie energie (približne 10%)**. V tabulke 1 sú uvedené teploty, doby pecenia a doporucené úrovne na dosiahnutie optimálnych výsledkov pecenia.

Pokyny pre používanie keramickej varnej dosky

Popis
Varné dosky sú vybavené zbudovanými elektrickými ohrievacími vyžarovacími článkami, umiestenými pod varnou doskou (zóny, ktoré sa pocas cinnosti sfarbia do cervena).

A Varná zóna (**A**).

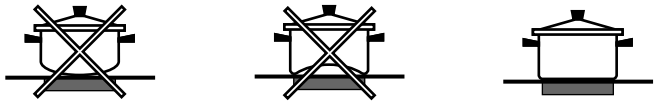
B. Kontrolky, ktoré signalizujú, ci teplota príslušných ohrievacích článkov presahuje 60° C, a to aj vtedy, ak bola zóna varnej dosky vypnutá.



Popis ohrievacích článkov
Gli **Ohrievacie vyžarovacie články** sú tvorené kruhovými ohrievacími článkami, ktoré sa zafarbia do cervena po uplynutí len 10-20 sekúnd od zapnutí.

Pokyny pre používanie sklokeramickej varnej dosky
Aby ste použitím varnej dosky docielili co najlepšie výsledky, dodržujte pri príprave alebo varení pokrmov niekolko základných pravidiel.

- Na sklokeramických varných doskách je možné používat všetky typy hrncov a panvíc. V každom prípade však platí, že ich spodná cast musí byt úplne rovná. Prirodzene platí, že cím hrubšie je dno hrnca alebo panvice, tým rovnomernejšie je teplo rozložené.



- Skontrolujte, ci panvica úplne zakrýva zónu ohrevu: Tým je umožnené úplné využitie vydávaného tepla

- Skontrolujte, ci je dno panvice vždy suché a cisté: Zarucí sa tak nie len optimálny kontakt, ale taktiež dlhá životnost panvic a varných dosiek.
- Nepoužívajte tie isté panvice, ktoré sa používajú na varenie na plynových horákoch, pretože vysoké teplo, pochádzajúce z týchto horákov, by mohlo zdeformovat dno panvice, ktorá tak nedosiahne rovnaké výsledky pri použití na sklokeramickej varnej doske.

Praktické rady pre používanie elektrick ch platniciek

Otocné gombíky ovládania elektrick ch platniciek varnej plochy (I)
Sporáky môžu byt sériovo vybavené rýchlymi a automatickými elektrickými platnickami v rôznych kombináciách (rýchle platnicky sa od ostatných líšia cervenou bodkou v strede a automatické platnicky tým, že majú v strede hliníkový kotúc).
Aby sa zabránilo tepelným stratám na úkor platniciek, doporucuje sa používat na varenie nádoby s rovným dnom a s priemerom rovnajúcim sa alebo prevyšujúcim priemer samotnej platnicky.
V tabulke sú uvedené závislosti medzi polohou platnicky

Program	Rýchloohrevná alebo obyčajná elektrická platňa
0	Vypnutá
1	Príprava zeleniny a rýb
2	Príprava zemiakov (v pare), polievok, cícera, fazule
3	Predĺžená príprava veľkého množstva jedla, hustých zeleninových polievok
4	Príprava pečeného mäsa (stredne prepečeného)
5	Príprava pečeného mäsa (úplne prepečeného)
6	Opečenie do ružova alebo rýchle uvedenie do varu

vyznacenou na otocnom gombíku a doporuceným druhom ich použitia.

Zelená kontrola (H)
Táto kontrolka sa rozsvieti pri zapnutí jednej alebo viacerých elektrických platniciek.

Rady pre pecenie

Poloha otočného gombíka voľby	Potraviny	Hmotnosť (kg)	Poloha úrovne pri pečení, smerom odspodu	Doba pečenia (minúty)	Otočný gombík termostatu	Trvanie pečenia (minúty)
1 Statický ohrev	Lasagne	2,5	2	5	200	45-50
	Cannelloni	2,5	3	5	200	30-35
	Gratínované cestoviny	2,0	3	5	200	30-35
	Ťeľacie	1,7	2	10	180	60-70
	Kurča	1,5	3	10	200	80-90
	Kačka	1,8	3	10	180	90-100
	Králik	2	3	10	180	70-80
	Bravčové	2,1	3	10	180	70-80
	Jahňacie	1,8	3	10	180	70-80
	Makrela	1,1	2	5	180	30-40
	Makrely	1,5	2	5	180	30-35
	Pstruh v alobale	1	2	5	180	25-30
	Neapolská pizza	1	2	15	220	15-20
	Sušienky a koláče	0,5	3	10	180	10-15
	Taštičky a nekysnuté sladké torty	1,1	3	10	180	25-30
	Slané torty	1	3	10	180	30-35
	Kysnuté torty	0,5	3	10	160	25-30
	Ovocné torty	1	3	10	170	25-30
2 Dno sporáku	Dopečenie					
3 Vrchný ohrev	Platesy a sépie	1	4	5	Max.	8
	Olihne a krevety na ražni					
	Treščie filé	1	4	5	Max.	4
	Grilovaná zelenina	1	4	5	Max.	10
		1	3/4	5	Max.	8-10
4 Gril	Teľací biftek	1	4	5	Max.	15-20
	Rezne	1,5	4	5	Max.	20
	Hamburgery	1	3	5	Max.	7
	Makrely	1	4	5	Max.	15-20
	Hrianky	n. 4	4	5	Max.	5
	Na ražni					
	Teľacie na ražni	1,0	-	5	Max.	70-80
	Kurča na ražni	2,0	-	5	Max.	70-80

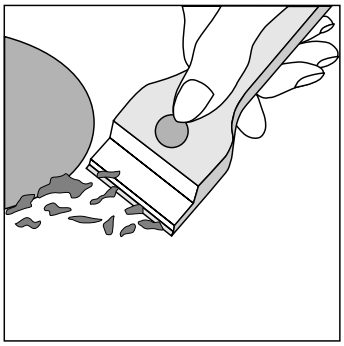
POZN.: uvedené doby pečenia sú len orientačné a je možné ich zmeniť podľa vlastnej chuti. Pri grilovaní alebo dvojitom grilovaní, je potrebné uložiť na 1. úroveň zospodu zbernú nádobu.

Skôr, ako vykonáte ak kolvek operáciu držby alebo cistenia, odpojte sporák od zdroja elektrickej energie. Aby sporák vydržal co najdlhšie, cistite ho pravidelne a starostlivo a vždy pamätajte na následovné:

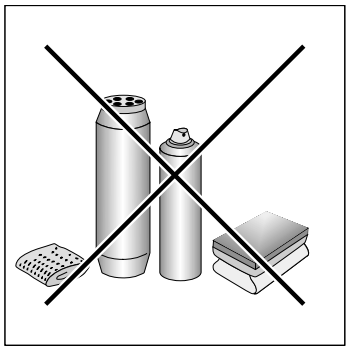
- Na cistenie nepoužívajte zariadenia používajúce paru.
- Smaltované casti a samocistiace panely sa majú umývat teplou vodou bez pridávania abrazívnych práškov alebo korozívnych látok, ktoré by mohli poškodit ich povrchovú úpravu;
- vnútro rúry je potrebné cistit pravidelne, ked je ešte vlažná, teplotu vodou a cistiacim prostriedkom a následne ho starostlivo opláchnut a osušit;
- Pokial je nehrdzavejúca ocel dlhšiu dobu v kontakte so silne vápenatou vodou alebo s agresívnymi cistiacimi prostriedkami (ktoré obsahujú fosfor), môžu na nej zostat škvrny. Doporucujeme pri cistení opláchnut väcším množstvom vody a vysušit. Dalej je nevyhnutné vysušit vodu, ktorá prípadne vytiekla:
- Zabránte tomu, aby sa na kontrolnom paneli hromadili necistoty a tuk a panel pravidelne cistite. Používajte neabrazívne špongie alebo jemné utierky, aby ste nepoškriabali smaltované casti alebo casti z leštenej ocele.

Cistenie povrchu varnej dosky

Pred varením musí byt povrch varnej dosky vždy vycistený vlhkou utierkou, aby sa odstránil prach alebo zbytky jedla. Povrch varnej dosky je nutné pravidelne cistit vlažným roztokom vody a jemného cistiaceho prostriedku. V pravidelných intervaloch je nutné používat špecifický výrobok pre cistenie keramických varných dosiek. Predovšetkým odstránte pomocou škrabky na sklenené plochy všetky zbytky jedla a tuku, ktoré sa dostali na plochu; optimálna je škrabka s cepelou typu žiletka **CERA** (nie je súcastou výbavy) alebo v prípade, že nie je k dispozícii, škrabka s pevnou cepelou.



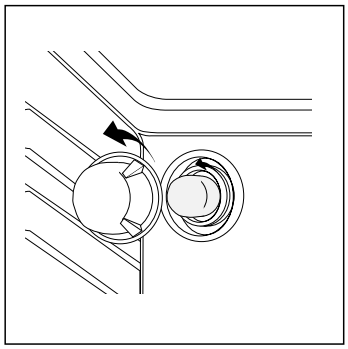
Potom varnú plochu ocistite, pokial je ešte teplá na dotyk, papierovou utierkou a príslušným cistiacim prostriedkom. Po ocistení opláchnite a osušte cistou utierkou. V prípade náhodného privarenia kúsku plastu alebo hliníkovej fólie na povrch varnej dosky, tieto **ihned** odstránte z horúcej varnej zóny prostredníctvom škrabky; zabránite tým poškodeniu tohoto povrchu. To isté vykonajte v prípade, že sa na plochu dostal cukor alebo pokrmy s vysokým obsahom cukru. Nepoužívajte drôtenky, ani žiadne abrazívne špongie. Tak isto nie je povolené používat pri cistení korozívne prípravky, ako spreje na sporáky alebo prostriedky na odstranovanie škvrn.



Príslušenstvo na cistenie sklokeramickej varnej dosky	**K dispozícii**
Škrabky na sklo, škrabky s cepeľou	V obchodoch s domácimi potrebami
Náhradné cepele	V obchodoch s domácimi potrebami, v obchodných domoch, v obchodoch so zmiešaným tovarom
COLLO Luneta HOB BRITE Hob Clean SWISSCLEANER	Boots, obchody Co-op, veľkosklady, obchody Azienda elettrica regionale, obchodné domy

V mena žiarovky osvetlenia r ry

- Vytiahnite zástrcku zo zásuvky (ak je prístupná) alebo odpojte rúru od elektrického rozvodu vypnutím multipolárneho stykaca, použitého na pripojenie rúry k zdroju elektrickej energie;
- Z držiaka žiarovky odskrutkujte sklenený kryt;
- Odkrútte žiarovku a nahradte ju inou, odolnou voci vysokým teplotám (300°C), s nasledujúcimi hodnotami:
  - Napätie 230 V
  - Výkon 25 W
  - Závit E14
- Namontujte späť sklenený kryt a obnovte napájanie rúry.



Indesit Company
viale Aristide Merloni, 47
60044 Fabriano (AN) Italy
tel. +39 0732 6611
www.indesit.com

07/05 - 195048011.01